Пицца оригинальная и обыкновенная

Кулинарные чудеса - 1

Коллектив авторов

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Эта книга подскажет вам, как быстро и практически из ничего приготовить очень вкусное, сытное и всеми любимое блюдо - пиццу. Не беда, если у вас под рукой не окажется какого-либо компонента, просто замените его другим, и у вас получится собственный оригинальный рецепт.

- Коллектив авторов
  - От издательства
    -
  - Пиццы с морепродуктами
    - Пицца «Оригинальная»
      -
    - Пицца «Фрегат»
      -
    - Пицца «Капитолийская»
      -
    - Пицца «Пряные анчоусы»
      -
    - Пицца «Приморье»
      -
    - Пицца «Волшебница»
      -
    - Пицца «Мечта миллионера»
      -
    - Пицца сырно-рыбная
      -
    - Пицца со шпротами и помидорами
      -
    - Пицца «Итальянская симфония»
      -
    - Пицца «Морское изобилие»
      -
    - Пицца с кетой и кальмарами
      -
    - Пицца «Пикантная»
      -
    - Пицца «Пейзаж»
      -
    - Пицца «Гваделупа»
      -
    - Пицца с тресковой печенью и зеленью

- Пицца «Трепанговая»

- Пицца «Креветочная»

- Пицца с крабами

- Пиццы с мясными продуктами
  - Пицца «Изобилие»

  - Пицца «Сухарная»

  - Пицца «Объедение»

  - Пицца «Слоеная»

  - Пицца «Цюрих»

  - Пицца «Для милых дам»

  - Пицца «Славянская»

  - Пицца «Масленица»

  - Пицца «Деликатес»

  - Пицца «Французская»

  - Пицца «Привет из Америки»

  - Пицца «Утиный пруд»

  - Пицца с курицей и артишоками

  - Пицца тыквенно-мясная

  - Пицца «К обеду»

  - Пицца «Итальянский стиль»

  - Пицца «Медальончики»

  - Пицца «Пряное яблочко»

- Пицца «Хлебная»
- Пицца «Сельская закуска»
- Пицца с требухой
- Пицца «Дачная»
- Пицца «Быстрая»
- Пицца «Чародейка»
- Пицца с мясом
- Пицца с пряным мясным фаршем
- Пицца с говяжьим филе и печенью
- Пицца с говяжьим языком
- Пицца мясная с черносливом

○ Пиццы с овощами

- Пицца итальянская классическая
- Пицца «Австрийская»
- Пицца «Фанагорийская»
- Пицца со свежим базиликом
- Пицца «Витаминная»
- Пицца «Глазунья»
- Пицца «Праздничная»
- Пицца «Свекольная закуска»
- Пицца с цветной капустой
- Пицца «Обеденная»
- Пицца «Самурай»

- Пицца овощная сборная
- Пицца с морковью и творогом
- Пицца острая со свеклой, луком и морковью
- Пицца капустная
- Пицца с капустой и кабачками
- Пицца с пикантными баклажанами
- Пицца с баклажанами и помидорами
- Пицца с картофелем и кабачками
- Пицца с тыквой и картофелем под майонезом
- Пицца с тыквой и яблоками
- Пицца с яблоками и черносливом

- Пиццы с грибами
  - Пицца «Лесная»
  - Пицца «Для гостей»
  - Пицца «Осенний вальс»
  - Пицца «Дары природы»
  - Пицца «Весенняя»
  - Пицца «Изысканная»
  - Пицца «К ужину»
  - Пицца «Принцесса на горошине»
  - Пицца творожно-грибная
  - Пицца «Грибное ассорти»
  - Пицца с грибами и баклажанами

- Пицца с грибами и маринованным перцем

- Пицца с грибами в сметанном соусе

- Пицца с шампиньонами и фасолью

Коллектив авторов
Пицца оригинальная и обыкновенная

От издательства

Пицца – очень вкусное и несложное в приготовлении блюдо – была придумана в Италии. Поскольку ее состав может варьироваться до бесконечности, именно пицца стала излюбленной едой малообеспеченного населения: из небольшого количества дешевых продуктов даже бедные семьи могли приготовить вкусный и сытный обед.

Позднее пиццу стали готовить и в других средиземноморских государствах, а через некоторое время она появилась в Европе и Америке, где стала поистине национальным блюдом. В нашей стране популярность пиццы растет год от года.

Главным преимуществом этого уникального блюда является, прежде всего, его разнообразие – варьируя состав начинки, можно приготовить легкую закуску, сытное обеденное блюдо или праздничное угощение.

Пиццу очень удобно брать с собой на вечеринки и пикники.

Основными компонентами пиццы являются специальное тесто (в настоящее время появились различные варианты «основы»), а также помидоры, сыр и растительное масло. Состав используемых специй варьируется в зависимости от вкусов кулинара. Аналогичным образом подбираются остальные компоненты начинки. В классических пиццах используется сыр моцарелла или пармезан, а также рафинированное оливковое масло.

Пиццу можно приготовить как из дрожжевого, так и из пресного теста (чтобы избавить себя от лишних хлопот, можно использовать даже готовое слоеное тесто). Если выбор пал на дрожжевой вариант, начинка должна быть не слишком калорийной, и, наоборот, для легкого теста можно сделать мясной или грибной «наполнитель».

Немаловажным компонентом пиццы является соус. Его можно сделать самим или же использовать готовый (например, кетчуп, горчичный соус и т. д.).

Пиццы с морепродуктами

Пицца «Оригинальная»

Ингредиенты:

Для теста: 1 стакан пшеничной муки, 0,5 стакана молока, 2 ст. ложки рафинированного растительного масла, 1 куриное яйцо, 15 г порошкообразных дрожжей, соль на кончике ножа.

Для начинки: 3 ст. ложки мелко нарубленных анчоусов (или анчоусовой пасты), 6 некрупных спелых помидоров, 50 г репчатого лука, 30 г консервированных зеленых оливок, 4 ст. ложки рафинированного оливкового масла, 6 небольших кусочков сыра моцареллы, соль на кончике ножа.

Для соуса: готовый горчичный соус.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи всыпать в стеклянную или эмалированную емкость, развести подогретым молоком, добавить соль, 1,5 ст. ложки муки, перемешать до растворения комочков. Добавить яйцо, взбить миксером или венчиком, понемногу подсыпая оставшуюся муку. Влить масло тонкой струйкой, замесить однородное тесто. Положить его в теплое место, накрыв льняной или хлопчатобумажной салфеткой. Примерно через 30 минут раскатать тесто в тонкий округлый пласт и выложить его на смазанный маслом плоский противень.

Лук измельчить блендером или нашинковать острым ножом, обжарить в оливковом масле до темно-золотистого цвета, остудить. Помидоры вымыть, обсушить салфеткой и нарезать очень тонкими кружочками, выделившийся сок слить.

Выложить на лепешку из теста сначала слегка подсоленные помидоры, затем лук, анчоусы (или анчоусовую пасту) и оливки, сверху положить кусочки сыра.

Через 10-15 минут поставить пиццу в разогретую духовку и запечь до готовности (можно воспользоваться микроволновой печью).

Готовую пиццу разрезать на порционные куски, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Фрегат»

Ингредиенты:

Для теста: 550 г пшеничной муки, 100 г натурального сливочного масла, 3 сырых яичных желтка, соль на кончике ножа.

Для начинки: 6 консервированных анчоусов, 55 г измельченного репчатого лука, 60 г томатной пасты, 4 некрупных свежих помидора, 230 г натертого на мелкой терке сыра пармезана, 3 ст. ложки оливкового масла, молотый черный перец и соль на кончике ножа.

Для соуса: 4 ст. ложки деревенской сметаны, 55 г натертого на мелкой терке сыра пармезана, 1 вареное вкрутую куриное яйцо.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Муку просеять через мелкое сито, добавить растопленное на водяной бане сливочное масло, положить желтки, посолить и замесить однородное тесто.

Раскатать его в тонкую лепешку, выложить на предварительно смазанный маслом противень, сделать по краям невысокие бортики и оставить на 10-15 минут.

Помидоры вымыть, обсушить, нарезать тонкими кружочками, равномерно распределить по поверхности лепешки, сверху разложить кусочки консервированных анчоусов, смешанные с томатной пастой, полить оливковым маслом. Посыпать пиццу сначала луком, затем тертым сыром, поперчить, посолить.

Поставить в духовку и запечь до готовности (сыр должен полностью расплавиться).

Сметану смешать с тертым сыром и яйцом, взбить венчиком или миксером до однородного состояния.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Капитолийская»

Ингредиенты:

Для теста: 230 г пшеничной муки, 0,3 стакана молока, 0,3 стакана питьевой воды, 50 г натурального сливочного масла, 2 куриных яйца, 15 г порошкообразных дрожжей, соль на кончике ножа.

Для начинки: 1 банка консервированных анчоусов в масле, 230 г пюре из свежих томатов, 5 небольших кусочков сыра моцареллы, 0,5 ч. ложки орегано, 2 ст. ложки рафинированного растительного масла, соль на кончике ножа.

Для соуса: готовый горчичный, сливочный или сметанный соус.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Разбавить молоко водой, подогреть на медленном огне, добавить дрожжи и перемешать. Через 10 минут понемногу всыпать муку, добавить яйца, соль и растопленное на водяной бане сливочное масло, замесить однородное тесто. Сформовать круглый ком, накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 30 минут. Полученную массу разделить на несколько кусков, раскатать тонкие лепешки и аккуратно выложить на противень, смазанный маслом.

Нанести на поверхность лепешек растительное масло, разложить небольшими порциями томатное пюре, кусочки анчоусов и сыра, посыпать орегано, посолить.

Поставить противень в разогретую духовку и запечь пиццу до готовности (можно воспользоваться микроволновой печью).

Разложить лепешки по тарелкам, полить горячим соусом и подать на стол.

Пицца «Пряные анчоусы»

Ингредиенты:

Для теста: 220 г пшеничной муки, 120 г натурального сливочного масла, 4 сырых яичных желтка, 1 ст. ложка сахарного песка, соль на кончике ножа.

Для начинки: 55 г консервированных анчоусов, 5 маринованных помидоров, 180 г сыра моцареллы, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 15 консервированных зеленых оливок, 0,5 ч. ложки орегано, 0,5 ч. ложки тимьяна, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Для соуса: 50 г сухого красного вина, 4 ст. ложки томатной пасты, 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени укропа и петрушки, соль и молотый красный перец по вкусу.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Сливочное масло растопить на водяной бане, добавить яичные желтки и взбить миксером или венчиком, понемногу подсыпая муку. Посолить, добавить сахар, замесить однородное тесто. Раскатать тонкую лепешку, выложить ее на смазанный маслом противень и завернуть края.

Маринованные помидоры очистить, мякоть протереть через сито или измельчить блендером, полученную массу разогреть на слабом огне в эмалированной емкости. Добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок и нарубленный репчатый лук, положить специи и соль, перемешать и варить под крышкой в течение 2-3 минут.

Полученную массу остудить, выложить ровным слоем на подготовленное тесто. Украсить кусочками анчоусов и оливками, посыпать натертым сыром.

Поставить пиццу в духовку и запечь до готовности.

Подогретое вино смешать с томатной пастой, добавить соль, перец и зелень, растереть ложкой или взбить миксером.

Нарезать пиццу порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Приморье»

Ингредиенты:

Для теста: 550 г пшеничной муки, 1 стакан питьевой воды, 2 ст. ложки сливочно-растительного масла, 1 сырой яичный желток, 4 ст. ложки кетчупа (или томатного соуса), 18 г порошкообразных дрожжей, 1 ст. ложка сахарного песка, 1 ч. ложка соли.

Для начинки: 450 г отварного филе сома, 120 г жареного филе кеты, 2 луковицы, 3 свежих спелых помидора, 8 ст. ложек тертого сыра пармезана, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки и сельдерея, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 0,5 ч. ложки соли.

Для соуса: 2 ст. ложки кусочков киви, 1 ст. ложка измельченных ядер грецкого ореха, 2 ст. ложки деревенской сметаны, 2 ст. ложки красной икры, 0,5 ч. ложки молотого красного перца, соль на кончике ножа.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с сахаром, растворить в теплой воде и поставить на 25 минут в теплое место. В отдельной емкости смешать распущенное на водяной бане сливочно-растительное масло, кетчуп (или томатный соус), яичный желток и соль, добавить дрожжи и взбить миксером или венчиком, понемногу подсыпая муку. Замесить однородное тесто, сформовать в виде округлого кома и оставить на 30 минут в теплом месте, накрыв салфеткой. Из подошедшего теста раскатать тонкую лепешку и уложить ее на смазанный маслом плоский противень.

Лук очистить, нарезать тонкими колечками и равномерно распределить по поверхности теста. Сверху выложить измельченное филе кеты, посыпать зеленью, накрыть ломтиками сома и нарезанными тонкими кружками помидорами, посолить, поперчить, посыпать сыром и выровнять поверхность.

Поставить пиццу в горячую духовку и запечь до полного расплавления сыра.

Киви измельчить блендером или протереть через сито, добавить орехи, сметану, икру, перец и соль, перемешать ложкой или взбить миксером до однородного состояния.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Волшебница»

Ингредиенты:

Для теста: 230 г пшеничной муки, 0,5 стакана молока, 2 ст. ложки рафинированного растительного масла, 1 куриное яйцо, 15 г порошкообразных дрожжей, соль на кончике ножа.

Для начинки: 350 г обжаренного филе щуки или судака, 120 г филе копченой мойвы, 6 спелых свежих помидоров, 650 г репчатого лука, 50 г консервированных черных оливок, 3 ст. ложки оливкового масла, 340 г сыра моцареллы, 0,5 ч. ложки соли.

Для соуса: готовый горчичный соус.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Всыпать дрожжи в теплое молоко, добавить 1,5 ст. ложки муки и растереть до исчезновения комочков. Влить тонкой струйкой растительное масло, добавить яйцо, оставшуюся муку и соль, замесить однородное тесто. Сформовать округлый ком, накрыть его хлопчатобумажной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и сформировать бортики.

Лук нарезать тонкими полукольцами, обжарить в оливковом масле и остудить. На тесто выложить помидоры, нарезанные кружочками и подсоленные, затем слой лука, измельченное филе щуки (или судака), оливки и филе мойвы. Сверху положить сыр, нарезанный очень тонкими ломтиками.

Поставить пиццу в разогретую духовку и запечь до полного расплавления сыра.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, выложить на большое фарфоровое блюдо, полить горчичным соусом и подать на стол.

Пицца «Мечта миллионера»

Ингредиенты:

Для теста: 240 г пшеничной муки, 0,5 стакана молока, 2 ст. ложки рафинированного растительного масла, 15 г порошкообразных дрожжей, соль на кончике ножа.

Для начинки: 200 г копченого филе лосося, 1 спелый сочный помидор, 1 крупная луковица, 1 ст. ложка свежевыжатого лимонного сока, 100 г сыра тильзитера, 1 ст. ложка измельченной зелени укропа.

Для соуса: готовый горчичный или томатный соус.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить соль и 1,5 ст. ложки муки, тщательно растереть ложкой до исчезновения комочков. Поставить смесь на 15-20 минут в теплое место. Понемногу добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Помидор вымыть, нарезать очень тонкими кружочками. Лук очистить и нашинковать полукольцами. Рыбное филе нарезать ломтиками произвольной формы.

Выложить на тесто сначала лук, затем кружочки помидора и рыбу, полить лимонным соком, посыпать укропом и тертым сыром.

Поставить пиццу в духовку, запечь до подрумянивания.

Нарезать порционными кусками, красиво разложить на фарфоровом или керамическом блюде, полить соусом и подать на стол.

Пицца сырно-рыбная

Ингредиенты:

Для теста: 220 г пшеничной муки, 0,5 стакана молока, 3 ст. ложки рафинированного растительного масла, 1 куриное яйцо, 15 г порошкообразных дрожжей, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 320 г обжаренного филе морского окуня, 120 г измельченного маринованного лука или чеснока, 450 г тертого сыра пармезана.

Для соуса: 4 ст. ложки деревенской сметаны, 1 ч. ложка свежевыжатого лимонного сока, 1 стакан мелко нарубленной зелени петрушки и сельдерея, соль на кончике ножа.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи всыпать в подогретое молоко, добавить 1,5 ст. ложки муки, тщательно растереть до исчезновения комочков. Тонкой струйкой влить растительное масло, добавить яйцо, всыпать оставшуюся муку, соль и замесить однородное тесто. Сформовать округлый ком, накрыть его льняным полотенцем и оставить на 35 минут в теплом месте. Затем раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень.

Рыбное филе мелко нарезать, смешать с луком или чесноком, добавить тертый сыр и снова перемешать. Полученную массу ровным слоем распределить по поверхности теста.

Поставить пиццу в духовку и запечь до готовности.

Сметану смешать с лимонным соком, добавить зелень, соль и растереть ложкой до однородного состояния. Полученную смесь подогревать на водяной бане в течение 3-4 минут, непрерывно помешивая.

Нарезать готовую пиццу порционными кусками, полить соусом, поставить в холодильник на 2-3 часа, затем подать на стол.

Пицца со шпротами и помидорами

Ингредиенты:

Для теста: 200 г пшеничной муки, 0,3 стакана молока, 40 г натурального сливочного масла, 15 г порошкообразных дрожжей, соль на кончике ножа.

Для начинки: 12 шпротин средней величины, 3 спелых сочных помидора, 50 г сливочно-растительного масла, 1 небольшая луковица, 70 г тертого сыра эдамера, 0,5 ч. ложки молотого черного перца.

Для соуса: готовый кетчуп чили.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в молоке, добавить распущенное на водяной бане сливочное масло, всыпать муку, соль и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, слегка отбить руками, накрыть сверху льняным полотенцем и оставить на 2 часа. Снова вымесить, раскатать в тонкий пласт и выложить на смазанный маслом противень. Оставить на 30 минут.

Лук очистить, очень мелко нарезать, обжарить в сливочно-растительном масле до золотистого цвета.

Помидоры ошпарить кипятком, очистить, мякоть размять вилкой или измельчить блендером. Выложить на тесто сначала слой лука, затем помидорную массу, поперчить, украсить пиццу шпротами и посыпать тертым сыром.

Поставить пиццу в горячую духовку и запечь в до готовности.

Нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить кетчупом и подать на стол.

Пицца «Итальянская симфония»

Ингредиенты:

Для теста: 200 г пшеничной муки, 0,3 стакана молока, 2 ст. ложки рафинированного растительного масла, 1 куриное яйцо, 15 г порошкообразных дрожжей, соль на кончике ножа.

Для начинки: 250 г очищенных тигровых креветок или крабового мяса, 500 г свежих спелых помидоров, 3 луковицы, 3 зубчика чеснока, 120 г измельченного сыра пармезана, 3 ст. ложки рафинированного растительного масла, 4 ст. ложки консервированных зеленых оливок, 3 ст. ложки мелко нарубленной зелени укропа, петрушки и кинзы, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 0,5 ч. ложки соли.

Для соуса: готовый томатный или горчичный соус.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи всыпать в теплое молоко, добавить 1,5 ст. ложки муки, перемешать до исчезновения комочков. Понемногу влить растительное масло, вбить яйцо, добавить оставшуюся муку, посолить и замесить однородное тесто. Сформовать округлый ком, накрыть его льняной или хлопчатобумажной салфеткой и поставить в теплое место на 20-30 минут. Полученную массу раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный маслом противень и сделать невысокие бортики по краям.

Помидоры вымыть, ошпарить кипятком, снять кожицу, мелко нарезать или измельчить блендером вместе с луком и обжарить в кипящем растительном масле, постоянно помешивая. Через 3-4 минуты добавить натертый чеснок, соль и перец.

Равномерно выложить полученную пасту на лепешку из теста. Разложить оливки, креветки (или крабовое мясо) и сыр.

Поставить пиццу в духовку или микроволновую печь и запечь до готовности (сыр должен расплавиться).

Нарезать пиццу порционными кусками, выложить на большое керамическое блюдо, полить соусом, посыпать зеленью и подать на стол.

Пицца «Морское изобилие»

Ингредиенты:

Для теста: 220 г пшеничной муки, 0,4 стакана молока, 2 ст. ложки рафинированного растительного масла, 1 куриное яйцо, 15 г порошкообразных дрожжей, соль на кончике ножа.

Для начинки: 230 г крабового мяса, 60 г щупальцев кальмаров, 550 г спелых сочных помидоров, 3 зубчика чеснока, 5 ст. ложек рафинированного оливкового масла, 140 г сыра моцареллы, 0,5 ч. ложки майорана, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Для соуса: 55 г консервированной морской капусты, 3 ст. ложки деревенской сметаны, 1 вареное куриное яйцо, соль и молотый черный перец на кончике ножа.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в подогретом молоке, добавить 1,5 ст. ложки муки, посолить, влить тонкой струйкой растительное масло, вбить яйцо, перемешать или взбить миксером. Добавить оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 40 минут.

Раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный маслом противень.

Помидоры вымыть, ошпарить, очистить и протереть через сито или очень мелко нарезать. Полученную массу поместить в небольшую эмалированную кастрюлю, добавить оливковое масло и пропущенный через чеснокодавилку чеснок, всыпать соль и специи, перемешать. Поставить кастрюлю на слабый огонь и варить до выпаривания избыточной жидкости.

Крабовое мясо и щупальца кальмаров отварить до готовности (если продукты консервированные, нарезать их мелкими кусочками), выложить ровным слоем на поверхность теста, покрыть томатной смесью, посыпать измельченным сыром.

Поставить пиццу в духовку и запечь на среднем огне до полного расплавления сыра.

Морскую капусту протереть через сито или измельчить блендером, яйцо натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку, посолить, поперчить. Понемногу добавляя сметану, растереть соус ложкой до однородного состояния.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, красиво разложить на фарфоровом блюде, смазать соусом и подать на

СТОЛ.

Пицца с кетой и кальмарами

Ингредиенты:

Для теста: 600 г пшеничной муки, 1 стакан питьевой воды, 40 г натурального сливочного масла, 1 ст. ложка рафинированного растительного масла, 1 сырой яичный желток, 4 ст. ложки томатного соуса или кетчупа, 15 г порошкообразных дрожжей, 1 ст. ложка сахарного песка, 1 ч. ложка соли.

Для начинки: 320 г сваренного на пару филе кальмаров, 120 г обжаренного филе кеты, 2 луковицы, 5 спелых некрупных помидоров, 10 ст. ложек измельченного сыра «Голландский», 0,5 ч. ложки молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Для соуса: 1 ст. ложка деревенской сметаны, 1 очищенное от кожицы и семян сладкое яблоко, 2 ст. ложки ядер грецких орехов, 0,5 ч. ложки молотого черного перца.

Для украшения: 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки и сельдерея.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с сахаром, залить теплой водой и растереть ложкой. Оставить на 30 минут для брожения. В отдельной посуде соединить распущенное на водяной бане сливочное масло, растительное масло, томатный соус (или кетчуп) и соль, добавить дрожжевую массу, положить желток и взбить миксером, понемногу подсыпая муку. Полученное однородное тесто накрыть льняной салфеткой и поставить в теплое место на 35 минут. Затем разделить на несколько равных частей, раскатать каждую в тонкий пласт и положить на смазанный маслом противень.

Репчатый лук очистить и нарезать тонкими кольцами, рыбное филе измельчить, мясо кальмаров нарезать небольшими ломтиками. Помидоры вымыть, нарезать тонкими кружочками.

Выложить на лепешки помидоры, посыпать их перцем и солью, затем равномерно распределить репчатый лук, рыбное филе и мясо кальмаров.

Посыпать пиццу тертым сыром, разровнять поверхность. Поставить противень в духовку и запечь лепешки до полного расплавления сыра.

Яблоко натереть на мелкой терке, смешать с толчеными грецкими орехами, добавить перец и сметану, взбить миксером или растереть ложкой до однородного состояния.

Разложить пиццы по тарелкам, полить соусом, украсить зеленью и подать на стол.

Пицца «Пикантная»

Ингредиенты:

Для теста: 620 г пшеничной муки, 1,2 стакана питьевой воды, 2 ст. ложки натурального сливочного масла, 3 ст. ложки кетчупа «Чили», 15 г порошкообразных дрожжей, 1 ст. ложка сахарного песка, 1 ч. ложка соли.

Для начинки: 500 г очищенных мидий, 120 г крабового или креветочного мяса, 1 стакан готового томатного пюре, 7 консервированных зеленых оливок, 2 ч. ложки измельченной смеси сухих пряных трав, 0,3 стакана натурального сухого белого вина, 3 ст. ложки сыра моцареллы, 3 ст. ложки рафинированного оливкового масла.

Для соуса: 0,5 стакана полусухого шампанского, 2 ст. ложки миндальных орехов, 3 ст. ложки деревенской сметаны, 1 ч. ложка майорана, 0,5 ч. ложки семян укропа, 0,5 ч. ложки молотой гвоздики, 0,5 ч. ложки молотого красного перца, 1 ч. ложка соли.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с сахаром, растворить в 0,5 стакана воды и поставить в теплое место на 30 минут. В отдельной емкости соединить распущенное на водяной бане масло, кетчуп, оставшуюся воду и соль, добавить дрожжевую массу и перемешать. Понемногу всыпать муку и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть его хлопчатобумажной тканью и оставить на 45 минут в тепле. Затем разделить на 6 равных частей, раскатать тонкие лепешки и выложить их на смазанный маслом противень.

Мидии положить в кастрюлю с белым вином, довести до кипения на слабом огне, откинуть на дуршлаг, остудить до комнатной температуры, мелко нарезать, соединить с нашинкованным крабовым (или креветочным) мясом.

Выложить на лепешки сначала томатное пюре, затем морепродукты и оливки, посыпать пряностями, полить оливковым маслом, сверху равномерно распределить тертый сыр.

Поставить пиццу в разогретую духовку и запечь до готовности.

Теплое шампанское соединить со сметаной, всыпать пряности и измельченные орехи, посолить и взбить миксером до однородного состояния.

Готовые пиццы выложить на большое керамическое блюдо, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Пейзаж»

Ингредиенты:

Для теста: 620 г пшеничной муки, 1 стакан питьевой воды, 1 ст. ложка натурального сливочного масла, 1 ст. ложка рафинированного растительного масла, 4 ст. ложки томатного соуса чили, 18 г порошкообразных дрожжей, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка соли.

Для начинки: 330 г крабового мяса, 100 г консервированного филе анчоуса, 0,5 л свежего томатного пюре, 120 г консервированного зеленого горошка, 120 г маринованных шампиньонов, 1 стакан консервированных зеленых оливок с перцем, 350 г тертого сыра «Голландский», 2 свежих спелых помидора, 0,5 ч. ложки орегано, 1 ч. ложка соли.

Для соуса: 0,5 стакана майонеза «Провансаль», 1 ч. ложка свежевыжатого лимонного сока, специи по вкусу.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в 0,5 стакана теплой воды, всыпать сахар и перемешать. Поставить на 40 минут в теплое место. В отдельной емкости соединить томатный соус, распущенное на водяной бане сливочное масло, растительное масло, оставшуюся воду и соль, добавить дрожжи и взбить миксером, понемногу подсыпая муку. Готовое тесто вымесить руками до однородного состояния, накрыть салфеткой и оставить в тепле на 30 минут. Затем разделить его на шесть равных частей, раскатать их в лепешки и выложить на смазанный маслом противень.

Равномерно распределить по лепешкам томатное пюре, посыпать орегано и солью, затем выложить слоями мелко нарезанное рыбное филе, крабовое мясо, грибы, зеленый горошек, нарезанные тонкими кружочками помидоры и оливки, сверху положить тертый сыр и выровнять поверхность.

Запечь пиццу в разогретой духовке при средней температуре.

Майонез смешать с лимонным соком и специями и выложить в соусник.

Перед подачей на стол готовые пиццы разложить по тарелкам. Соус подать отдельно.

Пицца «Гваделупа»

Ингредиенты:

Для теста: 230 г пшеничной муки, 0,5 стакана молока, 2 ст. ложки рафинированного растительного масла, 1 куриное яйцо, 15 г порошкообразных дрожжей, соль на кончике ножа.

Для начинки: 320 г крабового или креветочного мяса, 60 г консервированного филе кеты, 550 г свежих спелых помидоров, 3 зубчика чеснока, 4 ст. ложки рафинированного оливкового масла, 150 г сыра моцареллы, 0,5 ч. ложки орегано, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 0,5 ч. ложки соли.

Для соуса: 60 г консервированной морской капусты, 3 ст. ложки деревенской сметаны, 1 сваренное вкрутую куриное яйцо, 3 ст. ложки консервированная кукурузы, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в подогретом молоке, добавить 1 ст. ложку муки, растереть до исчезновения комочков. Добавить оставшуюся муку, соль и яйцо, влить тонкой струйкой растительное масло и замесить однородное тесто. Сформовать округлый ком, накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Помидоры вымыть, измельчить блендером или пропустить через мясорубку, выложить в небольшую эмалированную кастрюлю и поставить на огонь. Добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок и оливковое масло, всыпать соль и перец, варить на слабом огне, непрерывно помешивая, до выпаривания избыточной жидкости.

Крабовое (или креветочное) мясо сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить, выложить на тесто кусками, полить теплой томатной смесью, посыпать орегано, накрыть кусочками рыбного филе и посыпать тертым сыром.

Поставить пиццу в горячую духовку и запечь до готовности.

Морскую капусту протереть через сито или измельчить блендером вместе с очищенным яйцом, добавить сметану, консервированную кукурузу, соль и перец, перемешать ложкой.

Нарезать готовую пиццу порционными кусками, выложить на большое керамическое блюдо, полить соусом и подать на стол.

Пицца с тресковой печенью и зеленью

Ингредиенты:

Для теста: 600 г пшеничной муки, 1,5 стакана питьевой воды, 50 г натурального сливочного масла, 4 ст. ложки острого томатного соуса, 20 г порошкообразных дрожжей, 3 ст. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка соли.

Для начинки: 1 банка консервированной тресковой печени, 3 ст. ложки острого томатного соуса, 1 ст. ложка майонеза, 3 ст. ложки измельченного сыра пармезана, 4 ст. ложки измельченных маринованных грибов, 2 сваренных вкрутую куриных яйца.

Для соуса: 0,7 стакана майонеза, 1 ст. ложка ореховой пасты.

Для украшения: 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки, сельдерея и укропа.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в 0,5 стакана подогретой воды, добавить сахар, перемешать и поставить на 40 минут в теплое место. В отдельной емкости соединить распущенное на водяной бане сливочное масло, томатный соус (или кетчуп), 0,5 стакана теплой воды и соль, взбить миксером до однородного состояния, понемногу добавляя дрожжевую массу. Всыпать муку, замесить однородное тесто (если полученная масса оказалась слишком густой, влить 0,5 стакана воды). Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 30 минут. Разрезать на пять равных частей, выдержать еще 20 минут в тепле, следя за тем, чтобы они не слиплись. Раскатать каждый кусок тонким слоем, выложить лепешки на смазанный маслом противень.

Полить тесто томатным соусом (или кетчупом), выложить поверх него тресковую печень, затем ровным слоем разложить грибы и нарезанные кружочками яйца. Сыр растереть с майонезом и равномерно распределить по лепешкам.

Поставить пиццу в заранее разогретую духовку, запечь до готовности.

Майонез смешать с ореховой пастой.

Горячие пиццы полить соусом, посыпать зеленью и подать на стол, разложив по тарелкам.

Пицца «Трепанговая»

Ингредиенты:

Для теста: 450 г пшеничной муки, 0,6 стакана питьевой воды, 30 г столового маргарина, 1 куриное яйцо, 12 г порошкообразных дрожжей, 1 ч. ложка сахарного песку, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 120 г трепангов, 40 г натурального сливочного масла, 2 ст. ложки рафинированного оливкового масла, 70 г измельченного сыра «Адыгейский», 1 луковица, 3 спелых сочных помидора, 3 зубчика чеснока, 0,5 ч. ложки молотого чабреца, 1 ч. ложка свежей лимонной цедры, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 0,5 ч. ложки соли.

Для соуса: готовый острый кетчуп.

Для украшения: перышки зеленого лука и веточки свежей петрушки.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Сахар растворить в теплой воде, добавить дрожжи, перемешать и оставить на 10-15 минут в теплом месте. Понемногу добавить распущенный на водяной бане маргарин, вбить яйцо, небольшими порциями всыпать муку, соль и замесить однородное тесто. Раскатать его тонким пластом, положить на смазанный маслом противень, сделать небольшие бортики по краям и оставить на 10 минут.

Трепангов вымыть, посолить, посыпать чабрецом и перцем, отварить на пару до готовности. Остудить до комнатной температуры.

Чеснок пропустить через чеснокодавилку, смешать с мелко нарезанным репчатым луком и обжарить на сливочном масле до золотистого цвета. Через 5 минут добавить измельченные помидоры, положить лимонную цедру и тушить под крышкой до готовности.

Полученную массу выложить на тесто, сверху равномерно распределить трепангов, посыпать солью, перцем и тертым сыром, полить оливковым маслом.

Поставить пиццу в разогретую духовку или микроволновую печь. Запечь до готовности.

Нарезать пиццу порционными кусками, разложить по тарелкам, полить кетчупом, украсить перышками зеленого лука и веточками петрушки, подать на стол в горячем виде.

Пицца «Креветочная»

Ингредиенты:

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 стакан питьевой воды, 60 г сливочного масла, 20 г порошкообразных дрожжей.

Для начинки: 300 г креветок, 3 куриных яйца, мелко нарезанная зелень укропа, соль.

Для соуса: готовый кетчуп чили.

Для украшения: 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Ввести масло в муку и хорошо растереть полученную смесь. Влить разведенные в теплой воде дрожжи и замесить однородное тесто. Раскатать тонкую лепешку и выложить на смазанный маслом противень. Немного поднять края.

Размороженные креветки положить в соленый кипяток, довести до кипения и варить 3 минуты. Затем вынуть и дать обсохнуть. Нарезать креветки мелкими кусочками, добавить сырые яйца и как следует перемешать. В середину подготовленной лепешки положить начинку из креветок с яйцами.

Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Нарезать пиццу порционными кусками, разложить по тарелкам, посыпать мелко нарезанной зеленью, полить кетчупом и подать на стол.

Пицца с крабами

Ингредиенты:

Для теста: 500 г пшеничной муки, 2 стакана молока, 0,8 стакана питьевой воды, 100 г маргарина, 3 куриных яйца, 50 г дрожжей, 25 г сахарного песка, соль.

Для начинки: 250 г крабового филе, 2 луковицы, 1 болгарский перец, 150 г сыра «Российский», 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, кетчуп, молотый черный перец, соль.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Измельчить дрожжи, перемешать с сахаром и залить теплой водой. Поставить в теплое место. Когда дрожжи подойдут, добавить теплое молоко, яйца, соль, сахар, измельченный маргарин, перемешать, всыпать муку. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не начнет легко отставать от рук. Оставить его в теплом месте на 1 час. Когда тесто подойдет, выложить его на посыпанный мукой стол, разделить на несколько частей (в зависимости от того, сколько вы будете делать пицц). Раскатать тонкие лепешки, уложить их на смазанный маслом противень.

Филе краба нарезать небольшими ломтиками, обжарить с нарезанным полукольцами луком на медленном огне, остудить и разложить на подготовленных лепешках. Сверху положить мелко нарезанный перец, измельченную зелень, посыпать все тертым сыром, посолить, поперчить, полить кетчупом. Края лепешек завернуть наверх так, чтобы какая– то часть начинки оказалась укрытой тестом.

Поставить пиццы в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Разложить пиццы по тарелкам и подавать на стол горячими.

Пиццы с мясными продуктами

Пицца «Изобилие»

Ингредиенты:

Для теста: 500 г пшеничной муки, 60 г натурального сливочного масла, 0,5 стакана деревенской сметаны, питьевая сода на кончике ножа, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 320 г острой свиной ветчины, 3 спелых сочных помидора, 250 г тертого сыра тильзитера, 1 луковица, 3 ст. ложки рафинированного растительного масла, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Для соуса: 4 свежих сочных помидора, 2 ст. ложки майонеза, 3 ст. ложки мелко нарубленной зелени укропа и петрушки, молотый черный перец на кончике ножа, 1 ч. ложка сахарного песку, 0,5 ч. ложки соли.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Сметану взбить миксером, понемногу подсыпая муку, добавить распущенное на водяной бане сливочное масло, соду, посолить и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в прохладном месте на 25 минут. Затем выложить тесто на смазанный маслом противень, разровнять руками по дну и краям.

Ветчину нарезать очень мелкими кусочками, лук измельчить блендером или пропустить через мясорубку, обжарить вместе с ветчиной в разогретом растительном масле. Помидоры помыть, обсушить салфеткой и нарезать тонкими кружочками. Выложить на поверхность теста сначала помидоры, затем ветчинно-луковую смесь, посыпать перцем, солью и тертым сыром.

Завернуть края теста внутрь, поставить пиццу в духовку и запечь до готовности.

Помидоры мелко нарезать или протереть через сито, добавить майонез, зелень, соль, сахар и перец, взбить миксером до однородного состояния.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Сухарная»

Ингредиенты:

Для теста: 12 белых сухарей, 12 ломтиков тонко нарезанного ржаного хлеба, 1 ст. ложка кетчупа чили.

Для начинки: 120 г мелко нарубленной свиной ветчины, 400 г консервированных грибов, 120 г тертого сыра пармезана.

Для соуса: 3 ст. ложки томатной пасты, 1 ч. ложка яблочного уксуса, 0,5 стакана готового мясного бульона (натурального или из кубика), 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени петрушки и сельдерея, 0,5 ч. ложки молотого черного перца.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Сухари сбрызнуть кипяченой водой, оставить на 10 минут. Выложить их на смазанный маслом противень, смазать каждый сухарь кетчупом, положить сверху кусочки ржаного хлеба.

Положить на хлеб ветчину и грибы, посыпать сыром.

Поставить противень в духовку, запечь пиццу до готовности.

Томатную пасту смешать с подогретым бульоном, добавить уксус, зелень и черный перец, взбить миксером.

Готовую пиццу разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Объедение»

Ингредиенты:

Для теста: 1,9 кг рассыпчатого картофеля, 3 куриных яйца, 1 большая луковица, 4 ст. ложки рафинированного растительного масла, 1 ч. ложка молотого черного перца, 1 ч. ложка соли.

Для начинки: 150 г нежирной свиной ветчины, 3 сваренных вкрутую куриных яйца, 5 спелых сочных помидоров, 220 г сыра «Российский».

Для соуса: 0,6 стакана кетчупа чили, 3 ст. ложки деревенской сметаны, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени укропа и петрушки.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Картофель очистить, пропустить через мясорубку или измельчить блендером. Лук очистить, мелко нарезать, смешать с картофелем, добавить яйца, поперчить, посолить и перемешать или взбить миксером до однородного состояния. В чугунную сковороду с высокими краями влить растительное масло, выложить ровным слоем «тесто» и обжарить с двух сторон. Готовую лепешку поместить на смазанный маслом противень.

Ветчину нарезать треугольничками, помидоры вымыть, обсушить салфеткой и измельчить, яйца нарезать кружочками. Выложить на картофель ветчину, затем помидорную массу, потом кружочки яиц, посыпать тертым сыром.

Поставить противень в горячую духовку и запечь пиццу до готовности.

Кетчуп соединить со сметаной, добавить зелень и растереть ложкой до однородного состояния.

Выложить горячую пиццу на большое фарфоровое блюдо, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Слоеная»

Ингредиенты:

Для теста: 0,5 кг готового слоеного теста без ароматических добавок.

Для начинки: 550 г телячьей ветчины, 2 луковицы, 4 моркови, 6 сваренных вкрутую куриных яиц, 5 свежих огурцов, 1 стакан майонеза, 350 г копченого сыра, 0,3 стакана кетчупа чили, 4 ст. ложки растительного масла.

Для соуса: 4 ст. ложки деревенской сметаны, 5 ст. ложек кетчупа «Чесночный», 0,5 ст. ложки молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Тесто разморозить, осторожно развернуть, снять полиэтиленовую пленку и раскатать тонким слоем. Выложить на смазанный маслом противень, завернуть края бортиками.

Морковь и лук очистить, натереть на крупной терке или измельчить блендером, обжарить в кипящем растительном масле до золотистого цвета. Ветчину нашинковать тонкой соломкой, яйца и огурцы нарезать мелкими кусочками произвольной формы. Все компоненты начинки поочередно выложить на тесто (без предварительного перемешивания), разровнять поверхность.

Майонез соединить с кетчупом, добавить тертый сыр, растереть ложкой или взбить миксером до однородного состояния и полить начинку.

Поставить противень в духовку, запечь пиццу до подрумянивания.

Сметану смешать с кетчупом, посолить, поперчить и взбить миксером.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Цюрих»

Ингредиенты:

Для теста: 220 г пшеничной муки, 65 г натурального сливочного масла, 1 сырой яичный желток, соль на кончике ножа.

Для начинки: 70 г свиной или говяжьей постной ветчины, 3 куриных яйца, 150 г жирных сливок, 120 г острого сыра начо.

Для соуса: 1 ст. ложка деревенской сметаны, 1 ч. ложка свежевыжатого лимонного сока, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 0,5 ч. ложки соли.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Муку просеять через мелкое волосяное сито, понемногу добавляя распущенное на водяной бане сливочное масло, растереть ложкой. Добавить яичный желток, посолить, замесить однородное тесто. Руками равномерно распределить его по смазанному маслом противню, сделать невысокие бортики по краям.

Белки аккуратно отделить от желтков, взбить в крепкую пену миксером или венчиком, понемногу добавляя сливки и желтки по одному. Смазать полученной массой тесто, выложить на него кусочки ветчины, залить оставшейся яично-сливочной смесью и посыпать тертым сыром.

Поставить пиццу в духовку и запечь до готовности.

Сметану смешать с лимонным соком, посолить, поперчить и взбить миксером.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Для милых дам»

Ингредиенты:

Для теста: 620 г пшеничной муки, 1,2 стакана питьевой воды, 40 г натурального сливочного масла, 4 ст. ложки острого кетчупа, 15 г порошкообразных дрожжей, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка соли.

Для начинки: 430 г свиной ветчины, 220 г вареного говяжьего языка, 4 спелых помидора средней величины, 1 ст. ложка растительного масла, 250 г консервированных шампиньонов, 5 небольших кусочков сыра моцареллы, 150 г моркови по-корейски, 2 зубчика чеснока, 0,7 стакана натурального белого вина, 1 ч. ложка соли.

Для соуса: 3 ст. ложки нежирной сметаны, 1 куриное яйцо, 0,5 ч. ложки майорана, 0,5 ч. ложки молотой гвоздики, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с сахаром, растворить в 0,5 стакана воды и оставить на 40 минут в теплом месте. В отдельной емкости соединить распущенное на водяной бане масло, кетчуп, оставшуюся воду и соль, смешать с дрожжевой массой. Добавить небольшими порциями муку и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 35 минут. Полученную массу разделить на пять равных частей, раскатать каждую тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и оставить на 20 минут.

Шампиньоны мелко нарезать, полить растительным маслом, добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок, залить горячим вином и выдерживать на слабом огне в течение 15 минут. За 5 минут до готовности добавить соль.

Ветчину и говяжий язык нарезать тонкими ровными кусочками, выложить на каждую лепешку. Сверху разложить грибы, нарезанные тонкими кружочками помидоры, морковь и сыр.

Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до образования румяной корочки.

Сметану соединить со специями, добавить яйцо и соль, взбить миксером и поставить в холодильник на 30 минут.

Готовую пиццу разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Славянская»

Ингредиенты:

Для теста: 500 г готового слоеного теста без добавок.

Для начинки: 550 г нежирной говяжьей ветчины, 230 г куриного фарша, 5 сваренных вкрутую куриных яйца, 2 луковицы, 4 сваренные в мундире картофелины, 2 редиса, 2 огурца, 1 стакана майонез, 250 г сыра пармезана, 0,6 стакана острого кетчупа, 3 ст. ложки рафинированного растительного масла.

Для соуса: 4 ст. ложки нежирной сметаны, 5 ст. ложек кетчупа «Чесночный», 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 0,5 ч. ложки соли.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Слоеное тесто разморозить, осторожно развернуть и выложить на смазанный маслом противень.

Картофель очистить, измельчить бленде– ром или очень мелко нарезать, лук натереть на терке, смешать с картофелем и обжарить в кипящем масле до светло-золотистого цвета. Добавить куриный фарш, довести до готовности под крышкой. Ветчину очень мелко нарубить, редис и огурцы вымыть, обсушить и измельчить блендером.

Выложить на тесто сначала ветчину, затем мелко нарезанные куриные яйца, редис и огурцы, картофельно-луковую массу и тертый сыр. Соединить в отдельной емкости майонез и кетчуп, взбить миксером и полить пиццу. Выровнять поверхность.

Поставить противень в горячую духовку. Запечь пиццу до полного расплавления сыра.

Сметану смешать с кетчупом, добавить перец и соль, взбить миксером до однородного состояния.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, выложить на большое керамическое блюдо, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Масленица»

Ингредиенты:

Для теста: 10 готовых блинов, 60 г натурального сливочного масла, 0,2 стакана деревенской сметаны, 1 ст. ложка сахарного песку, соль на кончике ножа.

Для начинки: 300 г нежирной говяжьей или свиной ветчины, 3 спелых помидора средней величины, 230 г тертого сыра «Голландский», 1 большая луковица, 3 ст. ложки рафинированного растительного масла, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 0,5 ч. ложки соли.

Для соуса: 3 спелых помидора, 2 ст. ложки майонеза «Провансаль», 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки и сельдерея, 1 ч. ложка сахарного песку, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Блины выложить ровным слоем на смазанный маслом противень. Сметану смешать с солью и сахаром, добавить растопленное сливочное масло, взбить миксером и распределить по поверхности блинов.

Ветчину мелко нарезать, лук очистить и пропустить через мясорубку, смешать с кусочками ветчины и обжарить в кипящем растительном масле. Помидоры вымыть, обсушить салфеткой и нарезать тонкими кружочками.

Выложить на блины сначала ветчинно-луковую смесь, затем помидоры, поперчить, посолить, посыпать тертым сыром.

Поставить противень в разогретую духовку и запечь пиццу до готовности.

Помидоры очень мелко нарезать или протереть через сито, добавить майонез, сахар, соль, перец и зелень, растереть ложкой до однородного состояния.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Деликатес»

Ингредиенты:

Для теста: 270 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 5 ст. ложек растительного масла, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 320 г копченого куриного филе, 200 г отварных куриных желудков, 230 г брынзы, 200 г квашеной капусты, 2 моркови, 1 небольшая луковица, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Для соуса: 4 куриных яйца, 1,3 стакана майонеза «Провансаль», 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 1 ч. ложка сахарного песку, 0,5 ч. ложки соли.

Для украшения: 200 г ветчины из индейки.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи всыпать в теплую воду, размешать, добавить соль и 1,5 ст. ложки муки, растереть до исчезновения комочков и оставить в теплом месте на 35 минут. Понемногу всыпать оставшуюся муку, тонкой струйкой влить растительное масло и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть полотняной салфеткой и оставить в тепле до тех пор, пока полученная масса не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкий пласт, выложить его на смазанный маслом противень, разровнять и сделать маленькие бортики по краям.

Брынзу очень мелко нарезать или натереть на крупной терке, выложить на тесто. Лук и морковь очистить, вымыть, обсушить, измельчить блендером и смешать с квашеной капустой. Полученную массу равномерно распределить по брынзе. Куриное филе, вареные желудки нарезать соломкой, выложить поверх овощей, посолить, поперчить.

Поставить пиццу в духовку и запечь до образования румяной корочки.

Яйца взбить миксером в крепкую пену, добавить соль, сахар и перец, положить майонез и снова взбить до однородного состояния.

Готовую пиццу выложить на большое керамическое блюдо, украсить ломтиками ветчины из индейки, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Французская»

Ингредиенты:

Для теста: 550 г пшеничной муки, 120 г натурального сливочного масла, 3 сырых яичных желтка, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 500 г консервированного филе индейки, 1 кг свежих спелых помидоров, 4 зубчика чеснока, 220 г консервированных зеленых оливок, 1 красный сладкий перец, 1 луковица, 4 ст. ложки оливкового масла, 250 г сыра пармезана, 0,5 ч. ложки тимьяна, 1 ч. ложка готовой столовой горчицы, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 0,5 ч. ложки соли.

Для соуса: 50 г готовой столовой горчицы, 1 сваренное вкрутую куриное яйцо, 0,5 стакана майонеза «Провансаль».

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Муку просеять через мелкое волосяное сито, понемногу добавить распущенное на водяной бане сливочное масло, яичные желтки, посолить и замесить однородное тесто. Раскатать его в тонкий пласт, выложить на смазанный маслом противень.

Смазать тесто горчицей, выл ожить кусочки филе индейки.

Помидоры нарезать тонкими кружочками, лук и чеснок очистить и нашинковать, перец разрезать пополам, удалить семена, мякоть нарезать соломкой. Сложить овощи в жаровню, залить оливковым маслом и жарить на слабом огне в течение 7 минут, постоянно помешивая. Добавить тимьян и перец, посолить, накрыть емкость крышкой и тушить еще 15 минут. Полученное рагу распределить ровным слоем поверх индейки, посыпать тертым сыром, украсить оливками.

Поставить противень в духовку и запечь пиццу до образования аппетитной золотистой корочки.

Горчицу растереть с майонезом, добавить мелко нарезанное яйцо и взбить миксером до однородного состояния.

Готовую пиццу выложить на большое керамическое или стеклянное блюдо, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Привет из Америки»

Ингредиенты:

Для теста: 320 г пшеничной муки, 1 стакан кефира или нежирной простокваши, 60 г сливочного маргарина, 1 куриное яйцо, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 350 г консервированного филе индейки, 300 г маринованных шампиньонов или вешенок, 130 г сыра тильзитера, 1 луковица, 1 спелый помидор, 2 ст. ложки рафинированного оливкового масла, 3 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки и укропа.

Для соуса: готовый горчичный соус.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Охлажденный маргарин нарезать мелкими кубиками, смешать с кефиром (или простоквашей), яйцом и мукой, всыпать дрожжи, посолить, замесить однородное тесто и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем раскатать из теста тонкую лепешку, смазать ее с двух сторон оливковым маслом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Грибы нарезать соломкой, лук – очень тонкими колечками. Сыр натереть на крупной терке или измельчить блендером, помидор нарезать тонкими кружочками.

Выложить на тесто сначала нарезанное соломкой филе индейки, затем грибы, сверху – колечки лука и кружки помидора. Посыпать сыром и зеленью, выровнять поверхность.

Поставить пиццу в горячую духовку и запечь до полного расплавления сыра.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить холодным горчичным соусом и подать на стол.

Пицца «Утиный пруд»

Ингредиенты:

Для теста: 270 г пшеничной муки, 0,5 стакана молока, 0,2 стакана питьевой воды, 50 г натурального сливочного масла, 2 куриных яйца, 18 г порошкообразных дрожжей, соль на кончике ножа.

Для начинки: 400 г жареного утиного филе, 1 спелое яблоко, 2 ст. ложки консервированной несладкой кукурузы, 2 ст. ложки майонеза, 0,5 стакана тертого сыра эдамера, 4 свежих спелых помидора, 5 копченых сосисок, 2 ст. ложки растительного масла, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 0,5 ч. ложки соли.

Для соуса: 120 г вареных куриных потрошков, 2 маринованные луковицы, 2 ст. ложки деревенской сметаны, 2 ст. ложки кетчупа чили, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Для украшения: мелко нарубленная зелень укропа, петрушки и сельдерея.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Помидоры вымыть, обсушить салфеткой и нарезать очень тонкими полукружиями, утиное мясо – полосками. Яблоко очистить, удалить семена и натереть на крупной терке или измельчить блендером.

Смазать тесто майонезом, выложить сначала консервированную кукурузу, затем помидоры, на них – утиное мясо, смешанное с яблочной массой.

Сосиски нарезать вдоль очень тонкими полосками, выложить их на пиццу в виде сетки, посыпать перцем и солью, полить растительным маслом. Сверху ровным слоем распределить тертый сыр.

Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания.

Куриные потрошки протереть через металлическое сито или

пропустить через мясорубку два раза, лук измельчить блендером до состояния кашицы и смешать с полученной массой, добавить сметану и кетчуп, посолить, поперчить и взбить миксером.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол. Отдельно поставить мисочку со свежей зеленью.

Пицца с курицей и артишоками

Ингредиенты:

Для теста: 270 г пшеничной муки, 0,4 стакана деревенской сметаны, 55 г натурального сливочного масла, 2 куриных яйца, 1 ст. ложка сахарного песка, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 230 г отварного куриного филе, 2 ст. ложки растительного масла, 5 спелых сочных помидоров, 2 банки маринованных артишоков, 170 г тертого сыра эдамера, 0,5 ст. ложки молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Для соуса: 1 сваренный артишок, 4 ст. ложки нежирной сметаны, молотая гвоздика на кончике ножа, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 0,5 ч. ложки соли.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Муку смешать со сметаной, добавить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, положить соль и сахар. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень.

Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу, мякоть пропустить через мясорубку или измельчить блендером. Добавить мелко нарубленное куриное филе, перемешать, выложить ровным слоем на тесто. Накрыть артишоками, нарезанными поперек, полить растительным маслом, посолить, поперчить и посыпать тертым сыром.

Поставить противень в горячую духовку и запечь пиццу до готовности.

Вареный артишок протереть через сито, добавить соль, перец и гвоздику, влить сметану и взбить полученный состав миксером до однородного состояния. Подготовленный соус охладить.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, выложить на большое фарфоровое блюдо, полить холодным соусом и подать на стол.

Пицца тыквенно-мясная

Ингредиенты:

Для теста: 550 г пшеничной муки, 0,3 стакана питьевой воды, 4 ст. ложки рафинированного растительного масла, 20 г порошкообразных дрожжей, соль на кончике ножа.

Для начинки: 400 г копченого мяса, 1,5 кг мякоти спелой тыквы, 5 ст. ложек растительного масла, 5 ст. ложек деревенской сметаны, 5 луковиц, 250 г тертого сыра пармезана, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Для соуса: 0,5 стакана кетчупа чили, 4 ст. ложки свежих жирных сливок, 4 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки и укропа.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи всыпать в теплую воду, перемешать до растворения, понемногу всыпать муку, посолить, тонкой струйкой влить растительное масло. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть полотняной салфеткой и оставить в теплом месте на 35 минут. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и защипнуть края бортиками.

Тыкву измельчить блендером или пропустить через мясорубку, посолить, отварить на пару до готовности. Мясо нарезать тонкими полосками и обжарить в растительном масле вместе с нашинкованным репчатым луком.

Смазать тесто сметаной, выложить на него ровный слой тыквы, равномерно распределить мясо и лук, посыпать сверху тертым сыром, поперчить.

Поставить пиццу в духовку, запечь до готовности.

Сливки смешать с кетчупом, добавить зелень и взбить миксером или венчиком до однородного состояния. Нарезать пиццу порционными кусками, выложить на большое фарфоровое блюдо, полить соусом и подать на стол.

Пицца «К обеду»

Ингредиенты:

Для теста: 230 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 4 ст. ложки рафинированного растительного масла, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 350 г копченого бекона, 550 г не очень соленой брынзы, 220 г квашеной капусты, 2 моркови, 1 луковица, 0,5 ч. ложки молотого черного перца.

Для соуса: 4 куриных яйца, 1,2 стакана майонеза, молотый черный перец на кончике ножа, 1 ч. ложка сахарного песка, 0,5 ч. ложки соли.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1,5 ст. ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15-20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Брынзу натереть на крупной терке или измельчить блендером, распределить по тесту ровным слоем, сверху выложить небольшие кусочки бекона, поперчить. Лук и морковь очистить, очень мелко нарезать, смешать с измельченной квашеной капустой и выложить поверх бекона.

Поставить противень в разогретую духовку, запечь пиццу до готовности.

Яйца взбить миксером или венчиком в крепкую пену, добавить майонез, сахар, соль и перец. Подготовленный соус охладить.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, красиво разложить на керамическом или фарфоровом блюде, полить холодным соусом и подать на стол.

Пицца «Итальянский стиль»

Ингредиенты:

Для теста: 350 г тонких спагетти или обычной вермишели, соль по вкусу.

Для начинки: 220 г вареной колбасы без жира, 2 средней величины луковицы, порошок из лаврового листа на кончике ножа, 1 ст. ложка растительного масла, 4 ст. ложки деревенской сметаны, 3 куриных яйца, 130 г измельченного сыра «Голландский», 3 спелых сочных помидора, 2 зубчика чеснока, 3 ст. ложки мелко нарубленной зелени укропа, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 0,5 ч. ложки соли.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Спагетти (или вермишель) сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и дать воде стечь.

Колбасу нарезать мелкими кусочками, смешать с очищенным и измельченным луком, порошком лаврового листа и зеленью, добавить растительное масло и выложить полученную массу на сковороду. Обжаривать на слабом огне в течение 5 минут, постоянно помешивая.

Противень смазать маслом, выложить слой спагетти, затем начинку. Полить взбитыми в миксере яйцами, положить нарезанные тонкими кружочками помидоры, смазать сметаной, смешанной с пропущенным через чеснокодавилку чесноком, черным перцем и солью. Посыпать тертым сыром и зеленью.

Поставить пиццу в разогретую духовку. Запечь до готовности.

Нарезать пиццу порционными кусками и подать на стол.

Пицца «Медальончики»

Ингредиенты:

Для теста: 1 кг свежих сушек без ароматических добавок, 0,5 л молока.

Для начинки: 250 г вареной колбасы без жира, 250 г сыра тильзитера, 2 куриных яйца, 55 г натурального сливочного масла, 3 ст. ложки майонеза «Провансаль», 1 небольшой свежий огурец, 1 луковица, 50 г консервированных шампиньонов, 1 банка скумбрии в собственном соку.

Для соуса: 120 г тертого сыра «Голландский», 5 ст. ложек майонеза.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Сушки положить в горячее молоко и размочить. Слить лишнюю жидкость и осторожно выложить будущие «медальончики» на смазанный маслом противень.

Колбасу, огурец, лук, рыбу и грибы пропустить через мясорубку или измельчить блендером до однородного состояния. Яйца взбить в отдельной емкости в крепкую пену.

Влить небольшое количество яичного мусса в середину каждой сушки, затем выложить аналогичным образом начинку. Сыр растереть с майонезом и растопленным на водяной бане сливочным маслом, вылить полученную массу сверху на медальоны.

Поставить противень в духовку, запечь медальончики до подрумянивания.

Разложить по тарелкам и подать на стол. Отдельно поставить соусник с сырно-майонезной массой.

Пицца «Пряное яблочко»

Ингредиенты:

Для теста: 270 г пшеничной муки, 0,2 стакана молока, 0,5 стакана питьевой воды, 50 г сливочно-растительного масла, 2 куриных яйца, 18 г порошкообразных дрожжей, соль на кончике ножа.

Для начинки: 230 г молочной или чайной колбасы, 120 г кефира или простокваши, 2 ст. ложки толченых ядер грецкого ореха, 1 очищенное от кожицы и мелко нарезанное сочное яблоко.

Для соуса: 0,5 стакана жирных сливок, 0,5 стакана соевого соуса, 120 г тертого сыра эдамера, 1 ч. ложка молотой паприки, молотая гвоздика на кончике ножа, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени укропа и петрушки.

Для украшения: перышки зеленого лука.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочно-растительное масло, посолить. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Выложить на тесто ровным слоем кусочки яблока, посыпать толчеными грецкими орехами, затем разложить тонкие ломтики колбасы, полить кефиром (или простоквашей).

Поставить пиццу в горячую духовку, запечь до подрумянивания.

Сливки соединить с сыром, добавить соевый соус, зелень и специи, взбить миксером.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом, украсить перышками зеленого лука и подать на стол.

Пицца «Хлебная»

Ингредиенты:

Для теста: 1 большой батон.

Для начинки: 350 г вареной колбасы без жира, 120 г тертого сыра тильзитера.

Для соуса: 0,6 стакана майонеза «Провансаль», 0,5 стакана острого томатного соуса, 75 г натурального сливочного масла.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Батон нарезать ровными кусочками толщиной около сантиметра. Смазать каждый кусочек с одной стороны томатным соусом, смешанным с майонезом, с другой – растопленным на водяной бане сливочным маслом. Выложить кусочки на подготовленный плоский противень масляной стороной вниз.

Нарезать колбасу мелкими кубиками или соломкой, смешать с оставшимся майонезом, выложить небольшими порциями на кусочки батона и посыпать тертым сыром.

Поставить противень в духовку, запечь до подрумянивания.

Выложить на красивое керамическое блюдо и подать на стол.

Пицца «Сельская закуска»

Ингредиенты:

Для теста: 220 г пшеничной муки, 0,4 стакана молока, 3 ст. ложки рафинированного растительного масла, 12 г порошкообразных дрожжей, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 7 копченых сарделек, 240 г натертого на мелкой терке сыра пармезана, 2 ст. ложки рафинированного оливкового масла, 3 свежих спелых помидора, 1 ч. ложка молотого черного перца, 0,5 ч. ложки соли.

Для соуса: 3 ст. ложки майонеза, 1 небольшой помидор, 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени сельдерея.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в подогретом молоке, добавить растительное масло, посолить, небольшими порциями всыпать муку и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть хлопчатобумажной салфеткой и оставить на час в теплом месте. Затем еще раз вымесить, раскатать в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и поставить в горячую духовку на 7 минут. Затем смазать горячую лепешку оливковым маслом.

Сардельки очистить, нарезать вдоль полосками средней толщины, выложить на лепешку, Сверху положить помидоры, нарезанные тонкими кружочками, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром.

Снова поставить пиццу в духовку. Запечь до готовности.

Измельчить блендером помидор, добавить майонез и зелень, растереть ложкой до однородного состояния.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца с требухой

Ингредиенты:

Для теста: 240 г пшеничной муки, 0,5 стакана молока, 3 ст. ложки рафинированного растительного масла, 1 куриное яйцо, 18 г порошкообразных дрожжей, соль на кончике ножа.

Для начинки: 450 г отварной говяжьей требухи, 250 г свежих спелых помидоров, 3 артишока, 200 г сыра тильзитера, 120 г маринованного лука (кольца), 5 ст. ложек оливкового масла, 1 ч. ложка свежевыжатого лимонного сока, 1 ч. ложка специй для мяса, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 0,5 ч. ложки соли.

Для соуса: 0,7 стакана готового томатного сока без добавок, 3 ст. ложки сухого красного вина, 2 ст. ложки картофельного крахмала.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в подогретом молоке, добавить 1,5 ст. ложки муки, растереть до исчезновения комочков. Оставить на 25 минут в теплом месте, добавить растительное масло, соль, вбить яйцо и всыпать оставшуюся муку. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть льняной салфеткой и оставить на 45 минут в тепле. Затем раскатать полученную массу в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и сделать по краям бортики.

Требуху пропустить через мясорубку или измельчить блендером, артишоки нашинковать, помидоры вымыть, обсушить и нарезать тонкими кружочками. Выложить на тесто сначала фарш из требухи, затем артишоки, полить их лимонным соком и оливковым маслом, накрыть кружочками помидоров и маринованным луком. Посыпать перцем и специями, посолить, сверху положить тертый сыр и разровнять.

Поставить пиццу в духовку и запечь до готовности.

В томатный сок всыпать крахмал, размешать до однородного состояния и варить на водяной бане до заметного загустения. Добавить горячее вино, размешать и остудить до комнатной температуры. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Дачная»

Ингредиенты:

Для теста: 230 г пшеничной муки, 0,4 стакана молока, 4 ст. ложки рафинированного растительного масла, 18 г порошкообразных дрожжей, соль на кончике ножа.

Для начинки: 550 г говяжьего легкого, 230 г тертого сыра «Российский», 3 ст. ложки рафинированного растительного масла, 3 спелых помидора средней величины, 1 банка консервированной несладкой кукурузы, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Для соуса: 2 ст. ложки майонеза «Провансаль», 1 спелый помидор, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки и сельдерея.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи всыпать в подогретое молоко, размешать. Влить тонкой струйкой растительное масло, понемногу добавить муку, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть льняной тканью и оставить в теплом месте на 2 часа, затем еще раз вымесить руками, раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять. Поставить в разогретую духовку, через 5 минут достать и остудить.

Легкое вымыть, отварить в подсоленной воде и мелко нарезать или пропустить через мясорубку. Корж смазать растительным маслом, выложить фарш из легкого, накрыть помидорами, нарезанными тонкими полукружиями, посыпать кукурузой и тертым сыром, посолить и поперчить.

Поставить пиццу в духовку и запечь до подрумянивания.

Помидор измельчить блендером, смешать с майонезом и зеленью, взбить миксером или венчиком до однородного состояния.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Быстрая»

Ингредиенты:

Для теста: 650 г пшеничной муки, 200 г натурального сливочного масла, 3 сырых яичных желтка, соль на кончике ножа.

Для начинки: 3 стакана салата «Оливье», заправленного майонезом, 120 г сыра «Российский», 7 ломтиков нежирной ветчины.

Для соуса: готовый горчичный соус.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Масло распустить на водяной бане, добавить муку, яичные желтки, соль, замесить однородное тесто. Разделить полученную массу на семь равных частей, раскатать их тонким слоем. Выложить лепешки на смазанный маслом противень.

Равномерно распределить по пиццам салат «Оливье», украсить ветчиной, посыпать тертым сыром.

Поставить противень в духовку и запечь пиццы до полного расплавления сыра.

Разложить готовые пиццы по тарелкам, полить горчичным соусом и подать на стол.

Пицца «Чародейка»

Ингредиенты:

Для теста: 550 г пшеничной муки, 1 стакан молока, 0,4 стакана питьевой воды, 100 г сливочного масла, 4 куриных яйца, 35 г порошкообразных дрожжей, соль.

Для начинки: 500 г отварного куриного мяса, 60 г сливочного масла, 0,7 стакана молока, 4 куриных яйца, 2 ломтика белого хлеба, 4 свежих помидора, 100 г сыра «Российский», петрушка, мускатный орех, соль по вкусу.

Для соуса: 4 свежих сочных помидора, 2 ст. ложки майонеза, 3 ст. ложки мелко нарубленной зелени укропа и петрушки, молотый черный перец на кончике ножа, 1 ч. ложка сахарного песка, 0,5 ч. ложки соли.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза.

Куриное мясо пропустить через мясорубку три раза. В последний раз к фаршу добавить хлеб, предварительно размоченный в молоке. Затем смешать с фаршем сливочное масло, желтки яиц, мускатный орех. Взбить белки, добавить соль и полученную массу ввести в фарш.

Из теста сформовать лепешки, в середину положить фарш. Посыпать мелко нарезанным сыром.

Поставить пиццы в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Помидоры мелко нарезать или протереть через сито, добавить майонез, соль, сахар и перец, взбить миксером до однородного состояния.

Выложить пиццы на фарфоровое блюдо, полить соусом и подать на стол.

Пицца с мясом

Ингредиенты:

Для теста: 270 г пшеничной муки, 0,5 стакана молока, 0,2 стакана питьевой воды, 50 г сливочного масла, 2 куриных яйца, 18 г порошкообразных дрожжей, соль на кончике ножа.

Для начинки: 300 г говядины, 10 г сливочного масла, 0,5 ч. ложки соли, специи по вкусу.

Для соуса: 4 свежих сочных помидора, 2 ст. ложки майонеза, 3 ст. ложки мелко нарубленной зелени укропа и петрушки, молотый черный перец на кончике ножа, 1 ч. ложка сахарного песка, 0,5 ч. ложки соли.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Говядину отварить до полуготовности. Пропустить отваренное мясо через мясорубку, приправив солью и специями по вкусу. Выложить начинку на тесто, смазанное сливочным маслом.

Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Помидоры мелко нарезать или протереть через сито, добавить майонез, соль, сахар и перец, взбить миксером до однородного состояния.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца с пряным мясным фаршем

Ингредиенты:

Для теста: 230 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 4 ст. ложки рафинированного растительного масла, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 250 г свиного или говяжьего (или смешанного) фарша, 10 г сливочного масла, 0,5 ч. ложки соли, пряности по вкусу.

Для соуса: 4 ст. ложки деревенской сметаны, 5 ст. ложек кетчупа «Чесночный», 0,5 ст. ложки молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1,5 ст. ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15-20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

В фарш добавить пряности, сочетая их по вкусу, выложить на тесто, смазанное сливочным маслом и поднять края.

Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Сметану смешать с кетчупом, посолить, поперчить и взбить миксером.

Нарезать пиццу порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

Пицца с говяжьим филе и печенью

Ингредиенты:

Для теста: 320 г пшеничной муки, 1 стакан кефира или нежирной простокваши, 60 г сливочного маргарина, 1 куриное яйцо, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 300 г говяжьего филе, 100 г говяжьей печени, 1 морковь, 10 г сливочного масла, 0,5 ч. ложки соли, специи по вкусу.

Для соуса: 1 ст. ложка деревенской сметаны, 1 ч. ложка свежевыжатого лимонного сока, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 0,5 ч. ложки соли.

Для смазыванияпротивня: растительное масло.

Способ приготовления

Охлажденный маргарин нарезать мелкими кубиками, смешать с кефиром (или простоквашей), яйцом и мукой, всыпать дрожжи, посолить, замесить однородное тесто и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем раскатать из полученного теста лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями, отдельно отварить печень со специями и морковью. Нарезать говяжье филе тонкими ломтиками, разложить их на смазанном сливочным маслом тесте. Пропустить печень вместе с вареной морковью через мясорубку и выложить на мясо. Поднять края пиццы.

Поставить пиццу в горячую духовку и запечь до готовности.

Сметану смешать с лимонным соком, посолить, поперчить и взбить миксером.

Нарезать пиццу порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца с говяжьим языком

Ингредиенты:

Для теста: 320 г пшеничной муки, 1 стакан кефира или нежирной простокваши, 60 г сливочного маргарина, 1 куриное яйцо, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 200 г говяжьего языка, 10 г сливочного масла, соль, молотый черный перец, специи по вкусу.

Для соуса: 3 ст. ложки майонеза, 1 небольшой помидор, 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени сельдерея.

Для смазывания противня: растительное масло.

Способ приготовления

Охлажденный маргарин нарезать мелкими кубиками, смешать с кефиром (или простоквашей), яйцом и мукой, всыпать дрожжи, посолить, замесить однородное тесто и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем раскатать из полученного теста лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Язык отварить до полуготовности со специями. Нарезать его тонкими ломтиками. На лепешку, смазанную сливочным маслом, выложить ломтики языка. Посолить, поперчить. Поднять края пиццы.

Поставить пиццу в горячую духовку и запечь до готовности.

Измельчить блендером помидор, добавить майонез и зелень, растереть ложкой до однородного состояния.

Нарезать пиццу порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца мясная с черносливом

Ингредиенты:

Для теста: 270 г пшеничной муки, 0,5 стакана молока, 0,2 стакана питьевой воды, 50 г сливочного масла, 2 куриных яйца, 18 г порошкообразных дрожжей, соль на кончике ножа.

Для начинки: 250 г говядины, 50 г чернослива, 10 г сливочного масла, соль, специи по вкусу.

Для соуса: 1 ст. ложка деревенской сметаны, 1 ч. ложка свежевыжатого лимонного сока, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 0,5 ч. ложки соли.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями, нарезать тонкими ломтиками и выложить на тесто, смазанное сливочным маслом. Измельчить чернослив и выложить на мясо. Поднять края пиццы.

Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Сметану смешать с лимонным соком, посолить, поперчить и взбить миксером.

Нарезать пиццу порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пиццы с овощами

Пицца итальянская классическая

Ингредиенты:

Для теста: 500 г пшеничной муки, 60 г сливочно-растительного масла, 3 сырых яичных желтка, соль на кончике ножа.

Для начинки: 350 г спелых помидоров, 200 г сыра моцареллы, 0,3 стакана оливкового масла, 0,5 ч. ложки майорана.

Для соуса: 4 ст. ложки овощного бульона (можно приготовить из бульонного кубика), 1 сваренное вкрутую куриное яйцо, 2 ст. ложки острого кетчупа, 1 ч. ложка столовой горчицы.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Муку просеять через мелкое волосяное сито, добавить распущенное на водяной бане сливочно-растительное масло, вбить желтки по одному, посолить и замесить однородное тесто. Раскатать тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Помидоры нарезать тонкими полукружиями, выложить на тесто. Посыпать измельченным сыром и майораном, полить оливковым маслом.

Поставить пиццу в духовку и запекать до подрумянивания краев.

Вареное яйцо измельчить блендером или протереть через сито, добавить горячий бульон, горчицу, кетчуп и взбить миксером до однородного состояния.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Австрийская»

Ингредиенты:

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 220 г натурального сливочного масла, 4 сырых яичных желтка, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 320 г свежего томатного пюре, 5 небольших луковиц, 170 г сыра моцареллы, 4 ст. ложки оливкового масла, 0,5 ч. ложки орегано, 0,5 ч. ложки соли.

Для соуса: 230 г томатной пасты без ароматических добавок, 2 ч. ложки яблочного уксуса, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 1 ч. ложка сахарного песку, соль на кончике ножа.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Масло растопить на водяной бане, добавить муку, яичные желтки, соль и замесить однородное тесто. Разделить полученную массу на четыре равные части, раскатать их тонким слоем.

Выложить лепешки на смазанный маслом противень. Лук очистить, нарезать тонкими кольцами, сыр натереть на крупной терке или измельчить блендером. Ровным слоем нанести на тесто томатное пюре, смешанное с орегано, посыпать луком и сыром, посолить, полить оливковым маслом.

Поставить пиццы в разогретую духовку, запечь до готовности.

Томатную пасту смешать с яблочным уксусом, добавить черный перец, сахар и соль, растереть ложкой до однородного состояния.

Выложить готовые пиццы на большое керамическое блюдо, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Фанагорийская»

Ингредиенты:

Для теста: 550 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 40 г сливочного маргарина, 4 ст. ложки кетчупа чили, 15 г порошкообразных дрожжей, 1 ст. ложка сахарного песку, соль на кончике ножа.

Для начинки: 5 спелых помидоров средней величины, 1 молодой баклажан, 1 патиссон средней величины, 1 острый перец, 200 г тертого сыра эдамера, 5 ст. ложек рафинированного растительного масла, 12 листочков зеленого базилика, 0,5 ч. ложки соли.

Для соуса: 50 г копченого сыра, 4 ст. ложки деревенской сметаны, 1 сваренное вкрутую куриное яйцо, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить сахар, перемешать до однородного состояния и оставить в теплом месте на 25 минут. В отдельной емкости соединить кетчуп, распущенный на водяной бане маргарин и соль, добавить дрожжевую массу, понемногу всыпать муку и замесить однородное тесто. Накрыть полотенцем и оставить в тепле до тех пор, пока его объем не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень и сделать небольшие бортики по краям.

Патиссон и баклажан вымыть, очистить и нарезать очень мелкими кубиками или соломкой. Посолить, оставить на 25 минут, слить образовавшийся сок, мякоть обжарить на растительном масле до готовности. Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу, мякоть мелко нарезать или протереть через сито. Острый перец измельчить, соединить с помидорами.

Выложить на тесто сначала помидорную массу, затем ровным слоем распределить кусочки баклажана и патиссона, украсить листочками базилика, полить растительным маслом, посолить и посыпать тертым сыром.

Поставить пиццу в духовку и запекать до подрумянивания краев.

Копченый сыр измельчить блендером или натереть на мелкой терке, яйцо протереть через сито. Соединить сыр и яйцо со сметаной, добавить молотый черный перец и соль, взбить миксером до однородного состояния.

Выложить пиццу на большое фарфоровое блюдо, полить соусом и подать на стол.

Пицца со свежим базиликом

Ингредиенты:

Для теста: 230 г пшеничной муки, 0,2 стакана молока, 0,5 стакана питьевой воды, 45 г натурального сливочного масла, 2 куриных яйца, 18 г порошкообразных дрожжей, соль на кончике ножа.

Для начинки: 450 г спелых помидоров, 320 г сыра пармезана, 4 ст. ложки оливкового масла, 120 г сыра моцареллы, 10-15 листочков свежего фиолетового базилика, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 0,5 ч. ложки соли.

Для соуса: кетчуп «Сладкий» или «Пикантный».

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Подогретое молоко смешать с теплой водой, всыпать дрожжи, размешать до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить тонкой струйкой распущенное на водяной бане масло, посолить и замесить однородное тесто.

Сформовать из него округлый ком, накрыть хлопчатобумажной тканью и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень, сделать по краям невысокие бортики.

Листья фиолетового базилика вымыть проточной водой, обсушить салфеткой и обжарить в оливковом масле до размягчения. Помидоры вымыть, ошпарить кипятком, снять кожицу, мякоть измельчить бленде– ром и равномерно распределить по поверхности теста. Посыпать мелко нарубленным сыром моцареллой и тертым сыром пармезаном, поперчить, посолить, полить оливковым маслом, оставшимся после обжаривания базилика.

Накрыть пиццу пищевой фольгой, оставить на 15 минут в теплом месте. Затем поместить противень в горячую духовку на 20-25 минут. Достать пиццу, снять фольгу, украсить листьями базилика, снова поставить ее в духовку и запечь до готовности.

Горячую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить кетчупом и подать на стол.

Пицца «Витаминная»

Ингредиенты:

Для теста: 550 г пшеничной муки, 1 стакан питьевой воды, 2 ст. ложки натурального сливочного масла, 3 ст. ложки кетчупа чили, 15 г порошкообразных дрожжей, 2 ст. ложки сахарного песку, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 1 красный сладкий перец, 1 зеленый сладкий перец, 3 спелых помидора средней величины, 3 ст. ложки тертого сыра тильзитера, 2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка рафинированного растительного масла, 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени петрушки, сельдерея и кинзы, соль на кончике ножа.

Для соуса: 2 небольшие луковицы, 1 зубчик чеснока, 1 сваренное вкрутую куриное яйцо, 1 ст. ложка деревенской сметаны, 3 ст. ложки томатной пасты без ароматических добавок, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 0,5 ч. ложки соли.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Сахар растворить в теплой воде, добавить дрожжи и перемешать. Оставить на 35 минут в теплом месте. В отдельной емкости смешать распущенное на водяной бане сливочное масло и кетчуп, посолить, понемногу добавить муку и дрожжевую массу, замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить на 30 минут в тепле. Затем разрезать на пять равных частей, раскатать каждую часть тонким пластом и выложить на смазанный маслом противень.

Сладкий перец вымыть, обсушить салфеткой, срезать плодоножки и удалить семена. Нарезать мякоть тонкой соломкой или кубиками.

Помидоры помыть, нарезать полукружиями, чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку.

Выложить на тесто сначала сладкий перец, затем помидоры и чеснок, посолить, полить растительным маслом и посыпать зеленью и тертым сыром. Выровнять поверхность.

Поставить пиццы в горячую духовку и запекать до подрумянивания.

Лук очистить, измельчить блендером или пропустить через мясорубку, добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок, протертое через сито вареное яйцо, сметану и томатную пасту, посолить, поперчить и взбить миксером до однородного состояния.

Готовые пиццы разложить по тарелкам, полить соусом и

подать на стол.

Пицца «Глазунья»

Ингредиенты:

Для теста: 230 г пшеничной муки, 0,5 стакана молока, 3 ст. ложки рафинированного растительного масла, 1 куриное яйцо, 15 г порошкообразных дрожжей, соль на кончике ножа.

Для начинки: 4 луковицы средней величины, 1 сладкий перец, 60 г натурального сливочного масла, 3 куриных яйца, 70 г острого сыра твердых сортов, 100 г сметаны, 7 консервированных зеленых оливок, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 0,5 ч. ложки соли.

Для соуса: 0,7 стакана майонеза «Провансаль», 4 ст. ложки острого кетчупа, 1 ст. ложка измельченного зеленого лука.

Для украшения: веточки свежей петрушки.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить 1,5 ст. ложки муки, растереть до исчезновения комочков и поставить на 30 минут в теплое место. Влить тонкой струйкой растительное масло, добавить яйцо, всыпать оставшуюся муку, посолить и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняной салфеткой и оставить в тепле на 45 минут. Затем раскатать тонким пластом, выложить на противень, смазанный маслом, и дать подойти.

Лук очистить, мелко нарезать, обжарить на сливочном масле до золотистого цвета, выложить ровным слоем на тесто и полить оставшимся маслом. Сверху осторожно вылить яйца, стараясь не повредить желтки. Сметану смешать с перцем и солью, добавить тертый сыр, взбить миксером до однородного состояния. Полученную массу осторожно выложить вокруг желтков. Украсить пиццу оливками, сладким перцем, нарезанным полукольцами.

Поместить противень в разогретую духовку и запечь пиццу до готовности.

Майонез смешать с острым кетчупом, добавить зеленый лук и взбить миксером.

Нарезать пиццу порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом, украсить веточками свежей зелени и подать на стол.

Пицца «Праздничная»

Ингредиенты:

Для теста: 550 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 2 ст. ложки натурального сливочного масла, 4 ст. ложки кетчупа чили, 18 г порошкообразных дрожжей, 2 ст. ложки сахарного песку, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 250 г моркови по-корейски, 1 сочное яблоко, 2 красных сладких перца, 4 спелых помидора средней величины, 200 г тертого сыра тильзитера, 3 зубчика чеснока, 2 ст. ложки рафинированного растительного масла, 3 ст. ложки мелко нарубленной зелени укропа, петрушки и кинзы, 0,5 ч. ложки соли.

Для соуса: 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 куриное яйцо, 2 ст. ложки нежирной сметаны, 2 ст. ложки томатной пасты, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить сахар и 1,5 ст. ложки муки, растереть до исчезновения комочков, поставить на 35 минут в теплое место. В отдельной емкости соединить распущенное на водяной бане сливочное масло и кетчуп, посолить, добавить дрожжевую массу и всыпать небольшими порциями муку. Замесить однородное тесто, накрыть полотняной салфеткой и оставить в тепле на 45 минут, затем разделить на пять равных частей и раскатать их. Положить лепешки на смазанный маслом противень, дать подойти.

Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать мякоть мелкими кубиками или соломкой. Сладкий перец вымыть, срезать плодоножки, удалить семена, нарезать мякоть тонкими поперечными полосками. Помидоры нарезать кружочками или полукружиями, чеснок пропустить через чеснокодавилку.

Выложить на смазанное растительным маслом тесто сначала сладкий перец, затем помидоры, морковь, чеснок и яблоко, посолить, посыпать зеленью и тертым сыром, выровнять поверхность.

Поставить противень в разогретую духовку. Запечь пиццы до подрумянивания краев.

Лук очистить, нарезать мелкими кусочками, смешать с пропущенным через чеснокодавилку чесноком, добавить сваренное вкрутую и протертое через сито яйцо, положить сметану и томатную пасту, посолить, поперчить и взбить

миксером до однородного состояния.

Готовые пиццы разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Свекольная закуска»

Ингредиенты:

Для теста: 350 г пшеничной муки, 0,7 стакана питьевой воды, 15 г порошкообразных дрожжей, соль на кончике ножа.

Для начинки: 3 спелых помидора средней величины, 4 редиса, 1 молодая свекла, 2 картофелины средней величины, 5 свежих шампиньонов, 4 зубчика чеснока, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени укропа и петрушки, 150 г тертого сыра «Российский», 4 ст. ложки растительного масла, 0,5 ч. ложки соли.

Для соуса: 0,5 стакана майонеза «Провансаль», 120 г тертого сыра эдамера, 1 куриное яйцо, 0,5 ч. ложки молотого красного перца, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 0,5 ч. ложки соли.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

В теплую воду всыпать дрожжи, размешать, добавить муку, посолить и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, отбить руками, надрезать крест– накрест, накрыть полотняной салфеткой и оставить на 2 часа в теплом месте. Подошедшее тесто снова вымесить, раскатать в тонкий пласт и выложить на смазанный маслом противень.

Свеклу отварить, очистить и нарезать очень тонкой соломкой. Картофель очистить, измельчить блендером, выложить в дуршлаг и дать стечь соку. Помидоры вымыть, ошпарить кипятком, снять кожицу, мякоть протереть через сито и посолить. Смешать с картофелем, выложить ровным слоем на тесто.

Поставить противень в горячую духовку на 7 минут, затем пиццу достать и остудить.

Чеснок пропустить через чеснокодавилку, смешать со свеклой, обжарить в растительном масле до золотистого цвета, полученную массу выложить на картофельно-томатную смесь, полить оставшимся маслом.

Грибы нарезать, отварить на пару до готовности, выложить ровным слоем поверх свеклы, посолить. Украсить пиццу тонкими кружочками редиса, посыпать зеленью и тертым сыром.

Поставить противень в духовку и запечь пиццу до готовности.

Сырое яйцо взбить миксером, добавить майонез, тертый сыр, перец и соль, растереть ложкой до однородного состояния.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, красиво разложить на фарфоровом блюде, полить соусом и подать на стол.

Пицца с цветной капустой

Ингредиенты:

Для теста: 270 г пшеничной муки, 0,5 стакана деревенской сметаны, 60 г натурального сливочного масла, 2 куриных яйца, 1 ст. ложка сахарного песку, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 1 стакан мелко нарубленной цветной капусты, 2 моркови, 2 куриных яйца, 1 небольшая луковица, 550 г свежего творога средней жирности, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, соль на кончике ножа, 120 г копченого бекона (не обязательно).

Для соуса: 3 ст. ложки нежирной сметаны, 1 ч. ложка брусничного сока, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 0,5 ч. ложки соли.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Яйца взбить миксером, понемногу добавляя распущенное на водяной бане сливочное масло, сметану, муку, соль и сахар. Замесить однородное тесто, раскатать его в тонкий пласт и выложить на противень, заранее смазанный маслом.

При желании выложить на тесто в виде решетки нарезанный тонкими полосками бекон. Лук и морковь очистить, вымыть, обсушить салфеткой и пропустить через мясорубку или измельчить блендером. Добавить цветную капусту, перемешать. Полученную массу ровным слоем выложить на тесто (или поверх бекона), посолить, поперчить. Яйца взбить миксером, понемногу добавляя протертый через сито творог. Готовую смесь равномерно распределить по овощам.

Поставить пиццу в горячую духовку и запекать до готовности.

Сметану взбить миксером, добавить ягодный сок, соль и перец.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Обеденная»

Ингредиенты:

Для теста: 1 кг рассыпчатого картофеля, 2 большие луковицы, 3 ст. ложки рафинированного растительного масла, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 5 спелых больших помидоров, 1 молодой кабачок, 250 г сыра «Российский», 120 г салями или сервелата (не обязательно).

Для соуса: 0,7 стакана острого кетчупа, 4 ст. ложки деревенской сметаны, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени укропа и петрушки.

Для смазывания противня: растительное масло.

Способ приготовления

Картофель очистить, натереть на крупной терке или измельчить блендером. Лук очистить, нарезать полукольцами, смешать с картофелем, добавить соль.

В глубокую сковороду или жаровню влить масло, ровным слоем выложить готовое «тесто» и обжарить с двух сторон до подрумянивания. Полученную лепешку выложить на плоский противень, смазанный растительным маслом.

Кабачок очистить, нарезать тонкой соломкой. Помидоры вымыть, обсушить салфеткой и нарезать тонкими кружочками.

Выложить на картофельный пласт кабачки (при желании смешанные с измельченной колбасой), сверху равномерно распределить кружочки помидоров. Сыр натереть на крупной терке, посыпать им пиццу.

Поставить противень в разогретую духовку и запекать блюдо до расплавления сыра.

Кетчуп соединить со сметаной, добавить зелень и взбить миксером до однородного состояния.

Выложить готовую пиццу на керамическое блюдо, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Самурай»

Ингредиенты:

Для теста: 500 г пшеничной муки, 0,6 стакана питьевой воды, 4 ст. ложки растительного масла, 25 г порошкообразных дрожжей, соль на кончике ножа.

Для начинки: 350 г мякоти тыквы, 5 луковиц средней величины, 2 стакана охлажденного вареного риса, 4 ст. ложки нежирной сметаны, 3 ст. ложки оливкового масла, 230 г тертого сыра «Голландский», 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 0,5 ч. ложки соли, 350 г копченого филе индейки или курицы (не обязательно).

Для соуса: 0,5 стакана кетчупа чили, 1 ч. ложка малинового сиропа, 4 ст. ложки жирных свежих сливок.

Для украшения: 3 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки и сельдерея.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Всыпать дрожжи в подогретую воду, размешать, понемногу добавить растительное масло, муку и соль. Замесить однородное тесто, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 30-40 минут. Затем раскатать тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень, разровнять и сделать бортики по краям.

Тыквенную мякоть очень мелко нарубить, отварить на пару до готовности и остудить.

Лук очистить, измельчить блендером и обжарить на оливковом масле до золотистого цвета (при желании можно добавить мелко нарезанное мясо птицы). Смешать луковую массу со сметаной и выложить ровным слоем на тесто. Сверху равномерно распределить рис, посолить, поперчить, накрыть тыквенной массой и посыпать тертым сыром.

Поставить пиццу в разогретую духовку и запечь до подрумянивания.

Кетчуп смешать со сливками, добавить малиновый сироп и взбить миксером до однородного состояния.

Нарезать пиццу порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом, посыпать свежей зеленью и подать на стол.

Пицца овощная сборная

Ингредиенты:

Для теста: 270 г пшеничной муки, 0,2 стакана молока, 0,5 стакана питьевой воды, 50 г сливочно-растительного масла, 2 куриных яйца, 18 г порошкообразных дрожжей, соль на кончике ножа.

Для начинки: 1 большой свежий помидор, 1 большой маринованный помидор, 1 большой маринованный огурец, 1 большой маринованный перец, 3 маринованных морковки, 10 г сливочного масла, соль, специи.

Для украшения: 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, укропа и сельдерея.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочно-растительное масло, посолить. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать свежий помидор, маринованные морковки, огурец и перец дольками, маринованные помидоры – кружками. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить все подготовленные овощи. Посолить, добавить специи. Поднять края пиццы.

Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Нарезать пиццу порционными кусками, разложить по тарелкам, посыпать измельченной зеленью и подать на стол.

Пицца с морковью и творогом

Ингредиенты:

Для теста: 270 г пшеничной муки, 0,2 стакана молока, 0,5 стакана питьевой воды, 50 г сливочно-растительного масла, 2 куриных яйца, 18 г порошкообразных дрожжей, соль на кончике ножа.

Для начинки: 2 моркови, 100 г нежирного творога, 50 г сахарного песка, 10 г сливочного масла.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочно-растительное масло, посолить. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Натереть морковь на крупной терке, смешать с творогом и сахаром. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить морковно-творожную массу. Поднять края пиццы.

Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Нарезать пиццу порционными кусками, разложить по тарелкам и подавать на стол.

Пицца острая со свеклой, луком и морковью

Ингредиенты:

Для теста: 270 г пшеничной муки, 0,5 стакана молока, 0,2 стакана питьевой воды, 50 г сливочного масла, 2 куриных яйца, 18 г порошкообразных дрожжей, соль на кончике ножа.

Для начинки: 1 красная свекла, 1 морковь , 1 луковица, 100 г сливочного масла, сол ь , специи.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать овощи соломкой и потушить на сливочном масле.

Заправить смесь специями по вкусу, дать настояться. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить овощную смесь, посолить. Поднять края пиццы.

Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Нарезать пиццу порционными кусками, разложить по тарелкам и подать на стол.

Пицца капустная

Ингредиенты:

Для теста: 230 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 4 ст. ложки рафинированного растительного масла, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 300 г свежей капусты, 50 г растительного масла, 10 г сливочного масла, соль, специи по вкусу.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1,5 ст. ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15-20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нашинковать капусту соломкой и обжарить до полуготовности в растительном масле со специями. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить тушеную капусту, посолить. Поднять края пиццы.

Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам и подавать на стол.

Пицца с капустой и кабачками

Ингредиенты:

Для теста: 320 г пшеничной муки, 1 стакан кефира или нежирной простокваши, 60 г сливочного маргарина, 1 куриное яйцо, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 200 г белокочанной капусты, 200 г кабачков, 100 г растительного масла, соль, специи.

Для соуса: 4 свежих сочных помидора, 2 ст. ложки майонеза, 3 ст. ложки мелко нарубленной зелени укропа и петрушки, молотый черный перец на кончике ножа, 1 ч. ложка сахарного песка, 0,5 ч. ложки соли.

Для смазывания противня: растительное масло.

Способ приготовления

Охлажденный маргарин нарезать мелкими кубиками, смешать с кефиром (или простоквашей), яйцом и мукой, всыпать дрожжи, посолить, замесить однородное тесто и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем раскатать из полученного теста лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нашинковать капусту соломкой и потушить на растительном масле со специями. Нарезать кабачки маленькими кубиками и также потушить. Выложить на тесто подготовленные овощи, посолить. Поднять края пиццы.

Поставить пиццу в горячую духовку и запечь до готовности.

Помидоры мелко нарезать или протереть через сито, добавить майонез, соль, сахар и перец, взбить миксером до однородного состояния.

Нарезать пиццу порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца с пикантными баклажанами

Ингредиенты:

Для теста: 270 г пшеничной муки, 0,2 стакана молока, 0,5 стакана питьевой воды, 50 г сливочно-растительного масла, 2 куриных яйца, 18 г порошкообразных дрожжей, соль на кончике ножа.

Для начинки: 1 крупный баклажан, 2 острых красных перчика, 50 г растительного масла, 10 г сливочного масла, соль, специи по вкусу.

Для соуса: 0,7 стакана майонеза «Провансаль», 4 ст. ложки острого кетчупа, 1 ст. ложка измельченного зеленого лука.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочно-растительное масло, посолить. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать баклажан тонкими колечками, потушить на растительном масле до полуготовности и выложить на тесто, смазанное сливочным маслом. Нарезать перчики небольшими кусочками и выложить на баклажаны. Посолить, добавить специи. Поднять края пиццы.

Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Майонез смешать с острым кетчупом, добавить зеленый лук и взбить миксером.

Нарезать пиццу порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца с баклажанами и помидорами

Ингредиенты:

Для теста: 270 г пшеничной муки, 0,2 стакана молока, 0,5 стакана питьевой воды, 50 г сливочно-растительного масла, 2 куриных яйца, 18 г порошкообразных дрожжей, соль на кончике ножа.

Для начинки: 2 небольших баклажана, 2 свежих помидора, 50 г растительного масла, 10 г сливочного масла, соль, специи по вкусу.

Для соуса: 4 ст. ложки деревенской сметаны, 5 ст. ложек кетчупа «Чесночный», 0,5 ст. ложки молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочно-растительное масло, посолить. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать баклажаны тонкими колечками и потушить на растительном масле со специями до полуготовности. Нарезать помидоры колечками. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить колечки баклажанов и помидоров, посолить. Поднять края пиццы.

Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Сметану смешать с кетчупом, посолить, поперчить и взбить миксером.

Нарезать пиццу порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

Пицца с картофелем и кабачками

Ингредиенты:

Для теста: 270 г пшеничной муки, 0,5 стакана молока, 0,2 стакана питьевой воды, 50 г сливочного масла, 2 куриных яйца, 18 г порошкообразных дрожжей, соль на кончике ножа.

Для начинки: 2 картофелины, 2 небольших кабачка, 30 г пшеничной муки, 100 г растительного масла, 10 г сливочного масла, соль, специи по вкусу.

Для соуса: 0,5 стакана кетчупа чили, 4 ст. ложки свежих сливок повышенной жирности, 4 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки и укропа.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать картофель и кабачки маленькими кубиками, слегка обвалять в муке и тушить на растительном масле до полуготовности.

На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить подготовленные овощи. Посолить, добавить специи. Поднять края пиццы.

Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Сливки смешать с кетчупом, добавить зелень и взбить миксером или венчиком до однородного состояния.

Нарезать пиццу порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца с тыквой и картофелем под майонезом

Ингредиенты:

Для теста: 230 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 4 ст. ложки рафинированного растительного масла, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 100 г мякоти тыквы , 2 картофелины , 250 г майонеза, соль , специи по вкусу.

Для украшения: 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки и укропа.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1,5 ст. ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15-20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать тыкву и картофель кубиками, припустить на пару до полуготовности и выложить на тесто. Посолить, добавить специи. Поднять края пиццы. Залить майонезом.

Поставить пиццу в горячую духовку и запечь до готовности.

Нарезать пиццу порционными кусками, разложить по тарелкам, посыпать мелко нарубленной зеленью и подать на стол.

Пицца с тыквой и яблоками

Ингредиенты:

Для теста: 320 г пшеничной муки, 1 стакан кефира или нежирной простокваши, 60 г сливочного маргарина, 1 куриное яйцо, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 200 г мякоти тыквы, 2 сладких яблока, 50 г сахарного песка.

Для смазывания противня: растительное масло.

Способ приготовления

Охлажденный маргарин нарезать мелкими кубиками, смешать с кефиром (или простоквашей), яйцом и мукой, всыпать дрожжи, посолить, замесить однородное тесто и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем раскатать из полученного теста лепешку, смазать ее с двух сторон оливковым маслом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Тыкву пропустить через мясорубку, яблоки очистить от кожицы и сердцевинок и натереть на терке. Перемешать все с сахаром и выложить на тесто. Поднять края пиццы.

Поставить пиццу в горячую духовку и запечь до готовности.

Нарезать пиццу порционными кусками, разложить по тарелкам и подать на стол.

Пицца с яблоками и черносливом

Ингредиенты:

Для теста: 270 г пшеничной муки, 0,5 стакана молока, 0,2 стакана питьевой воды, 50 г сливочного масла, 2 куриных яйца, 18 г порошкообразных дрожжей, соль на кончике ножа.

Для начинки: 2 сладких яблока, 70 г чернослива, 50 г сахарного песка, 10 г сливочного масла.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Яблоки очистить от кожицы и сердцевинок, нарезать тонкими дольками и слегка присыпать сахаром. Измельчить чернослив и смешать с нарезанными яблоками. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить подготовленную начинку. Поднять края пиццы.

Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Пиццы с грибами

Пицца «Лесная»

Ингредиенты:

Для теста: 230 г пшеничной муки, 0,6 стакана молока, 2 ст. ложки рафинированного растительного масла, 18 г порошкообразных дрожжей, соль на кончике ножа.

Для начинки: 250 г маринованных шампиньонов или вешенок, 130 г тертого сыра пармезана.

Для соуса: 2 куриных яйца, 0,2 стакана питьевой воды, 1 ч. ложка свежевыжатого лимонного сока, 1 ч. ложка яблочного уксуса, 3 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки и сельдерея, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 0,5 ч. ложки соли.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, понемногу добавить растительное масло и муку, посолить и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень.

Грибы измельчить, выложить на поверхность теста, посыпать тертым сыром.

Поставить пиццу в горячую духовку и запечь до готовности.

Яйца взбить миксером, добавляя сначала воду, затем лимонный сок, уксус, перец, соль и зелень.

Горячую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Для гостей»

Ингредиенты:

Для теста: 350 г пшеничной муки, 0,7 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 5 шампиньонов, 4 свежих спелых помидора, 3 зубчика чеснока, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки и укропа, 4 ст. ложки рафинированного растительного масла, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 0,5 ч. ложки соли.

Для соуса: 0,6 стакана майонеза «Провансаль», 120 г тертого сыра «Голландский», 1 сваренное вкрутую куриное яйцо, 0,5 ч. ложки молотого красного перца, 0,5 ч. ложки соли.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи всыпать в подогретую воду, размешать, понемногу добавить муку, посолить и замесить однородное крутое тесто. Сформовать из него округлый ком, отбить руками, сделать несколько надрезов сверху, накрыть салфеткой и оставить на 2 часа в теплом месте. Затем раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный маслом противень и сделать по краям небольшие бортики.

Помидоры вымыть, ошпарить кипятком, снять кожицу, мякоть мелко нарезать, посолить и выложить ровным слоем на тесто.

Поставить пиццу в горячую духовку на 10 минут, затем достать и остудить.

Чеснок пропустить через чеснокодавилку, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, полученной смесью полить помидорную массу.

Грибы отварить на пару до готовности, измельчить, украсить пиццу, посолить, поперчить, посыпать зеленью.

Снова поместить противень в духовку на 15 минут.

Майонез смешать с протертым через сито яйцом, добавить тертый сыр, перец и соль, растереть ложкой до однородного состояния или взбить миксером.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, красиво разложить на большом керамическом блюде, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Осенний вальс»

Ингредиенты:

Для теста: 550 г пшеничной муки, 120 г натурального сливочного масла, 2 ст. ложки растительного масла, 3 сырых яичных желтка, 1 ч. ложка соли.

Для начинки: 230 г лесных грибов, 40 г сливочно-растительного масла, 3 свежих сочных помидора, 6 ст. ложек рафинированного растительного масла, 1 небольшая луковица, 1 зубчик чеснок, 100 г сыра рокфора, 3 ст. ложки измельченной зелени петрушки и укропа, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 0,5 ч. ложки соли.

Для соуса: 4 переспелых помидора, 60 г сыра пармезан, 2 ст. ложки деревенской сметаны, 1 ч. ложка измельченных жареных лесных орехов, 1 ч. ложка натурального гранатового сока, 0,5 ч. ложки молотого красного перца, 0,5 ч. ложки соли.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Муку просеять через мелкое сито, добавить распущенное на водяной бане сливочное масло, положить желтки по одному, посолить, влить растительное масло. Замесить однородное тесто, раскатать его тонким пластом. Выложить на смазанный маслом противень, сделать невысокие бортики по краям лепешки и оставить на 40-50 минут.

Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу, мякоть измельчить блендером или протереть через сито. Добавить растительное масло, мелко нарубленный лук, пропущенный через чеснокодавилку чеснок, всыпать перец и соль, выложить в глубокую сковороду и тушить под крышкой в течение 45 минут, периодически помешивая.

Полученную массу слегка остудить и ровным слоем выложить на тесто. Сверху положить мелко нарезанные и обжаренные в растительно-сливочном масле грибы, посолить, посыпать натертым сыром и зеленью.

Поставить пиццу в разогретую духовку. Запечь до готовности.

Помидоры ошпарить кипятком, очистить, мякоть пропустить через мясорубку вместе с сыром. Добавить ореховую крошку, сметану, гранатовый сок, перец и соль, взбить миксером. Горячую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Дары природы»

Ингредиенты:

Для теста: 520 г пшеничной муки, 120 г натурального сливочного масла, 3 сырых яичных желтка, 1 ч. ложка соли.

Для начинки: 430 г отварных лесных опят, 120 г соленых или маринованных груздей, 3 спелых помидора, 3 небольших кусочка нежирной ветчины, 2 зубчика чеснока, 5 ст. ложек рафинированного растительного масла, 1 небольшая луковица, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени укропа, 100 г сыра «Голландский», 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 0,5 ч. ложки соли.

Для соуса: 5 спелых помидора, 60 г сыра тильзитера, 4 ст. ложки свежей клюквы или брусники, 1 ст. ложка деревенской сметаны, 1 ч. ложка измельченных ядер грецкого ореха, 1 ч. ложка молотого черного перца, 1 ч. ложка соли.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Муку просеять через волосяное сито, добавить распущенное на водяной бане сливочное масло, яичные желтки, посолить и замесить однородное тесто. Раскатать его тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять. Помидоры очистить, измельчить блендером или протереть через сито, добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок и измельченный лук, влить растительное масло, посолить, поперчить, выложить на сковороду с тефлоновым покрытием и тушить в течение 35 минут, периодически помешивая деревянной лопаткой. Грибы нашинковать тонкими ломтиками.

Выложить на тесто сначала томатную массу, затем кусочки ветчины и грибов. Посыпать тертым сыром и зеленью. Оставить на 20 минут в теплом месте.

Поместить противень в разогретую духовку и запечь пиццу до подрумянивания.

Помидоры вымыть, ошпарить кипятком и снять кожицу. Мякоть пропустить через мясорубку, в полученную массу добавить натертый на мелкой терке сыр, сметану, орехи и ягоды. Посолить, поперчить, осторожно перемешать ложкой (ягоды должны остаться целыми).

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, выложить на большое фарфоровое блюдо, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Весенняя»

Ингредиенты:

Для теста: 230 г пшеничной муки, 0,4 стакана молока, 2 ст. ложки рафинированного растительного масла, 18 г порошкообразных дрожжей, соль на кончике ножа.

Для начинки: 320 г отварных сморчков или строчков, 200 г нежирной ветчины, 1 сваренное вкрутую куриное яйцо.

Для соуса: 2 куриных яйца, 0,7 стакана питьевой воды, 1 ст. ложка свежевыжатого лимонного сока, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 0,5 ч. ложки соли, 3 ст. ложки измельченной зелени укропа и петрушки.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить растительное масло и соль, понемногу всыпать муку и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 35 минут. Затем раскатать тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень, разровнять, сделать бортики по краям.

Грибы мелко нарезать, смешать с кусочками ветчины и натертым на мелкой терке вареным куриным яйцом, выложить полученную массу на тесто.

Яйца взбить миксером до однородного состояния, добавить лимонный сок, растворенный в воде, соль и перец, всыпать зелень, снова взбить или размешать ложкой. Полить соусом пиццу.

Поставить противень в горячую духовку и запечь пиццу до готовности.

Нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам и подать на стол.

Пицца «Изысканная»

Ингредиенты:

Для теста: 550 г пшеничной муки, 120 г натурального сливочного масла, 3 сырых яичных желтка, соль на кончике ножа.

Для начинки: 120 г маринованных вешенок или груздей, 4 желтых помидора, 1 луковица средней величины, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки и сельдерея, 60 г томатной пасты, 3 ст. ложки рафинированного оливкового масла, 320 г тертого сыра пармезана, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 0,5 ч. ложки соли.

Для соуса: 60 г вареных лесных грибов (опят или белых), 4 ст. ложки нежирной сметаны, 120 г тертого сыра тильзитера, 1 сваренное вкрутую куриное яйцо, 0,5 ч. ложки соли.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Муку просеять через мелкое волосяное сито, добавить распущенное на водяной бане сливочное масло, положить желтки по одному, посолить и замесить однородное крутое тесто. Раскатать его тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень, выровнять поверхность и сделать небольшие бортики по краям.

Грибы измельчить, помидоры нарезать тонкими кружочками, лук очистить и измельчить блендером. Выложить на тесто сначала грибы, затем томатную пасту, лук, помидоры и зелень, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром, полить оливковым маслом.

Поставить пиццу в разогретую духовку и запечь до подрумянивания.

Лесные грибы измельчить блендером или протереть через сито, добавить сметану, мелко нарубленное куриное яйцо, тертый сыр и соль, перемешать и подогревать на водяной бане в течение 2 минут.

Готовую пиццу выложить на большое керамическое блюдо, полить соусом и подать на стол.

Пицца «К ужину»

Ингредиенты:

Для теста: 220 г пшеничной муки, 0,4 стакана молока, 2 ст. ложки рафинированного растительного масла, 1 куриное яйцо, 15 г порошкообразных дрожжей, соль на кончике ножа.

Для начинки: 400 г белых грибов или подосиновиков, 2 спелых помидора, 3 зубчика чеснока, 350 г сыра моцареллы, 5 ст. ложек оливкового масла, 3 небольшие луковицы, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 0,5 ч. ложки соли.

Для соуса: 120 г малосольных белых груздей, 3 ст. ложки деревенской сметаны, 1 сваренное вкрутую куриное яйцо, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи всыпать в теплое молоко, перемешать, всыпать 1,5 ст. ложки муки, посолить, растереть до исчезновения комочков. Добавить растительное масло, яйцо и муку, замесить однородное крутое тесто. Оставить его в теплом месте на 30 минут, накрыв льняным полотенцем. Полученную массу тонко раскатать, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Помидоры мелко нарезать, добавить оливковое масло и пропущенный через чеснокодавилку чеснок, перемешать, положить соль и перец и варить на водяной бане в течение 10-15 минут, периодически помешивая. Лишняя жидкость при этом должна выпариться.

Грибы вымыть, нарезать очень тонкими ломтиками и ровным слоем выложить на тесто. Сверху распределить ровным слоем томатную массу, затем мелко нарубленный репчатый лук и тертый сыр.

Поставить пиццу в разогретую духовку и запечь до готовности.

Грузди очень мелко нарезать, яйцо протереть через сито, соединить с грибами, добавить сметану, поперчить, посолить. Полученную массу взбить миксером до однородного состояния.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Принцесса на горошине»

Ингредиенты:

Для теста: 630 г пшеничной муки, 1 стакан питьевой воды, 2 ст. ложки сливочного маргарина, 4 ст. ложки кетчупа чили, 18 г порошкообразных дрожжей, 1 ст. ложка сахарного песку, 1 ч. ложка соли.

Для начинки: 230 г подберезовиков или подосиновиков, 200 г маринованных вешенок, 1 банка консервированного зеленого горошка, 3 ст. ложки майонеза «Провансаль», 2 ст. ложки томатной пасты, 2 куриных яйца, 100 г тертого сыра эдамера, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки и укропа.

Для соуса: 0,5 стакана жирных сливок, 1 ч. ложка свежевыжатого лимонного сока, 2 ч. ложки измельченных лесных орехов.

Для украшения: 60 г свежей клюквы или брусники.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить сахар, перемешать и поставить на 40 минут в теплое место. В отдельной емкости соединить кетчуп, распущенный на водяной бане маргарин и соль, добавить дрожжевую массу, понемногу всыпать муку и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть тканевой салфеткой и оставить на 45 минут в тепле. Затем разделить на шесть равных частей, раскатать их тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень.

Лесные грибы очень мелко нарезать (кубиками или соломкой), отварить на пару до готовности. Выложить на тесто томатную пасту, смешанную с майонезом, затем разместить вареные грибы, накрыть их маринованными вешенками. Яйца отварить вкрутую, нарезать тонкими кружочками, выложить поверх грибов. Посыпать тертым сыром, смешанным с зеленью и зеленым горошком. Поставить противень в горячую духовку. Запечь пиццы до подрумянивания.

Соединить сливки с орехами и лимонным соком, взбить миксером до однородного состояния.

Горячие пиццы разложить по тарелкам, полить соусом, посыпать вымытой и обсушенной клюквой (или брусникой), подать на стол.

Пицца творожно-грибная

Ингредиенты:

Для теста: 300 г пшеничной муки, 1 стакан молока, 1 ст. ложка рафинированного растительного масла, 1 сырой яичный желток, 2 ст. ложки деревенского творога, 15 г порошкообразных дрожжей, соль на кончике ножа.

Для начинки: 5 маринованных шампиньонов, 3 спелых помидора, 5 небольших ломтиков сыра пармезана, 120 г тертого сыра «Российский», 2 ст. ложки оливкового масла, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 0,5 ч. ложки тимьяна, 1 ч. ложка молотого сухого базилика, 0,5 ч. ложки соли.

Для соуса: готовый горчичный соус.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить растительное масло, протертый через сито творог, яичный желток, соль, муку и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, надрезать сверху крест-накрест, накрыть хлопчатобумажной салфеткой и оставить в теплом месте на 2 часа. Еще раз вымесить, раскатать тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять. Оставить на 20– 30 минут.

Помидоры вымыть, ошпарить кипятком, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Шампиньоны нарезать соломкой.

Выложить на тесто сначала помидорную массу, затем грибы, полить оливковым маслом, посолить, положить кусочки сыра пармезана, посыпать специями, сверху равномерно распределить тертый сыр «Российский».

Поставить пиццу в духовку и запечь до готовности.

Нарезать порционными кусками, красиво разложить на большом фарфоровом или керамическом блюде, полить горчичным соусом и подать на стол.

Пицца «Грибное ассорти»

Ингредиенты:

Для теста: 580 г пшеничной муки, 1 стакан питьевой воды, 50 г натурального сливочного масла, 3 ч. ложки кетчупа «Татарский», 1 сырой яичный желток, 18 г порошкообразных дрожжей, 3 ч. ложки сахарного песку, 1 ч. ложка соли.

Для начинки: 230 г сваренных на пару шампиньонов, 150 г обжаренных вешенок, 120 г вареных лесных опят, 2 небольшие луковицы, 3 спелых помидора, 140 г тертого сыра пармезана, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 0,5 ч. ложки соли, 3 ст. ложки измельченной зелени петрушки.

Для соуса: 5 ст. ложек натертого на мелкой терке сочного яблока, 1 ст. ложка ореховой пасты, 2 ст. ложки деревенской сметаны, 7 ст. ложек готовой овощной икры, 1 ч. ложка молотого красного перца, 1 ч. ложка соли.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи и сахар растворить в подогретой воде, поставить на 25 минут в теплое место. В отдельной емкости соединить распущенное на водяной бане масло, яичный желток, кетчуп и соль, добавить дрожжевую массу, понемногу всыпать муку и замесить однородное крутое тесто. Оставить его в тепле, накрыв тканевой салфеткой, до тех пор, пока его объем не увеличится примерно в два раза. Готовое тесто раскатать тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень, разровнять и сделать по краям небольшие бортики.

Лук очистить, нарезать тонкими колечками. Грибы измельчить блендером и перемешать, помидоры нарезать кружочками. Выложить на тесто сначала лук, затем грибной фарш и помидоры, посыпать солью и перцем, сверху равномерно распределить тертый сыр и зелень.

Поставить пиццу в горячую духовку и запекать до подрумянивания.

Яблочное пюре смешать с ореховой пастой, добавить овощную икру, посолить, поперчить, положить сметану и взбить миксером до однородного состояния.

Нарезать готовую пиццу порционными кусками, красиво разложить на большом керамическом блюде, полить соусом и подать на стол.

Пицца с грибами и баклажанами

Ингредиенты:

Для теста: 270 г пшеничной муки, 0,2 стакана молока, 0,5 стакана питьевой воды, 50 г сливочно-растительного масла, 2 куриных яйца, 18 г порошкообразных дрожжей, соль на кончике ножа.

Для начинки: 100 г любых грибов, 2 баклажана, 100 г растительного масла, 10 г сливочного масла, соль, специи по вкусу.

Для соуса: 2 куриных яйца, 0,2 стакана питьевой воды, 1 ч. ложка свежевыжатого лимонного сока, 1 ч. ложка яблочного уксуса, 3 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки и сельдерея, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 0,5 ч. ложки соли.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочно-растительное масло, посолить. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Грибы нарезать, обвалять в муке, слегка обжарить в растительном масле. Баклажаны очистить от кожицы, нарезать тонкими колечками и обжарить в растительном масле. На смазанное сливочным маслом тесто выложить подготовленные баклажаны и грибы. Посолить, добавить специи, поднять края пиццы.

Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Яйца взбить миксером, добавляя сначала воду, затем лимонный сок, уксус, перец, соль и зелень.

Нарезать пиццу порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца с грибами и маринованным перцем

Ингредиенты:

Для теста: 230 г пшеничной муки, 0,6 стакана молока, 2 ст. ложки рафинированного растительного масла, 18 г порошкообразных дрожжей, соль на кончике ножа.

Для начинки: 200 г белых грибов, 2 маринованных перца, 10 г сливочного масла, соль, специи по вкусу.

Для соуса: 4 свежих сочных помидора, 2 ст. ложки майонеза, 3 ст. ложки мелко нарубленной зелени укропа и петрушки, молотый черный перец на кончике ножа, 1 ч. ложка сахарного песка, 0,5 ч. ложки соли.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, понемногу добавить растительное масло и муку, посолить и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень.

Белые грибы нарезать тонкими дольками и слегка отварить со специями. Маринованный перец нарезать тонкими длинными дольками. Подготовленные продукты выложить на смазанное сливочным маслом тесто, посолить.

Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Помидоры мелко нарезать или протереть через сито, добавить майонез, соль, сахар и перец, взбить миксером до однородного состояния.

Нарезать пиццу порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

Пицца с грибами в сметанном соусе

Ингредиенты:

Для теста: 230 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 4 ст. ложки рафинированного растительного масла, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 200 г белых грибов, 100 г нежирной сметаны, 10 г сливочного масла, соль, специи по вкусу.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1,5 ст. ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15-20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Грибы очистить, нарезать тонкими дольками, положить в небольшую кастрюлю, залить сметаной и тушить до готовности. Затем выложить на смазанное сливочным маслом тесто, посолить, добавить специи. Поднять края пиццы.

Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Нарезать пиццу порционными кусками, разложить по тарелкам и подать на стол.

Пицца с шампиньонами и фасолью

Ингредиенты:

Для теста: 230 г пшеничной муки, 0,6 стакана молока, 2 ст. ложки рафинированного растительного масла, 18 г порошкообразных дрожжей, соль на кончике ножа.

Для начинки: 100 г шампиньонов, 50 г красной консервированной фасоли, 50 г белой консервированной фасоли, 1 морковь, 70 г сливочного масла, 30 г пшеничной муки, соль, молотый черный перец по вкусу.

Для соуса: 0,6 стакана майонеза «Провансаль», 120 г тертого сыра «Голландский», 1 сваренное вкрутую куриное яйцо, 0,5 ч. ложки молотого красного перца, 0,5 ч. ложки соли.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, понемногу добавить растительное масло и муку, посолить и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень.

Шампиньоны нарезать тонкими дольками, слегка обвалять в муке и припустить на сливочном масле. Морковь отварить до полуготовности и нарезать тонкими длинными ломтиками. На смазанное сливочным маслом тесто выложить грибы, морковь и фасоль. Посолить, поперчить. Поднять края пиццы.

Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Майонез смешать с протертым через сито яйцом, добавить тертый сыр, перец и соль, растереть ложкой до однородного состояния или взбить миксером.

Нарезать пиццу порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.